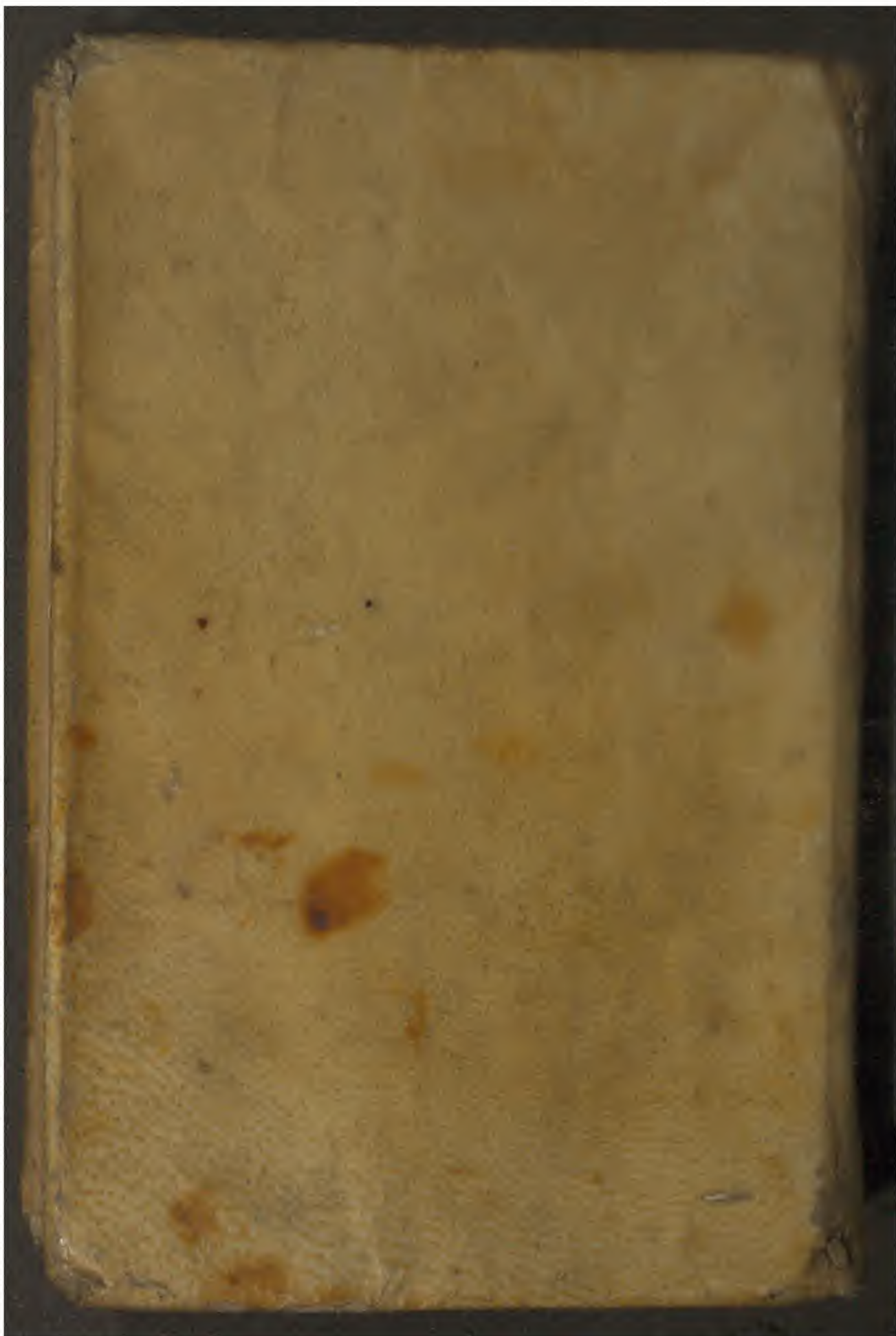




Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4089/A





Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4089/A



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4089/A

-F.F. 40.

4089 A II.

Mit W. V. ...

Gr. p. 607

LVNGO·STVDIO·E·
GRANDE·AMORE



MARTINEZ-MONTIÑO

GRP 4/53

A R T E

79369

DE COZINA

P A S T E L E R I A

VIZCACHERIA

conserueria.

COMPOSTA POR FR. AN.

*cisco Martínez Montañó, Cocinero mayor
del Reynuestro Señor.*



Año

1637.



p
m
di
pre
co

CON PRIVILEGIO.

En Alcala, Por Antonio Vazquez, lo presen
de de la Vniversidad.

A costa de Manuel Lopez M. cedendo a la Puerta del Sol. vbieta de
de anti impri-
proslor

-F'F





O Diego Góçalez de Villarroel
 escriuano de Camara del Rey
 nuestro Señor, de los que en su
 Consejo residen, doy Fè, que por
 los Señores del se dio licencia á Manuel Lo-
 pez Mercader de libros, vezino de esta villa
 de Madrid para imprimir por vna vez vn li-
 bro intitulado *Arte de Cocina*, compuesto por
 Francisco Martinez Montino, que otras ve-
 zes ha sido impresso, de que ante los dichos
 señores hizo presentacion, con tanto que la
 dicha impressiõ se haga conforme al origi-
 nal que va rubricado cada pliego de mi rubri-
 ca y firmado al fin del de mi nombre, y con q̃
 despues de impresso no se pueda vender nã
 venda sin que primero se trayga ante los di-
 chos Señores del Consejo juntamente con el
 dicho original, para que se vea si la dicha im-
 pressiõ estã conforme á el, y se trayga Fè co-
 mo por corredor para el nombrado por los
 dichos Señores se vio, y corrigio la dicha im-
 pressiõ por el dicho original, y se imprimiõ
 conforme á el, y que quedan impresas las
 erratas por el apuntadas, para cada libro, y
 de los que así fueren impressos para que se
 pague el precio que por cada vno se vbieta de
 llevar, y con que el impressor que así impri-

miere el dicho libro no imprima el principio
y primer pliego, ni entregue mas de solo vn
libro con el original á la persona, á cuya cos-
ta se imprimiere, &c. Y para que dello conste
de mandamiento de los dichos Señores del
Consejo, de pedimiento del dicho Mannel
Lopez hoy esta Fè. En Madrid á veynte dias
del mes de Abril de mil y seyscientos y treyn-
ta y siete años.

Diego Gonzalez de Villaroel.

Tiene este libro quarenta pliegos, que confor-
me á su talla, en papel, monta cinco reales
menos diez maravedis.

ERRATAS.

Pagina 89. lin. 10. aras lee atras, pag. 89.
lin. 20. alga lee algo, pag. 105 lin. 5. habra
lee hbra, pag. 209. lib. 9. fino lee fina, pag.
233. lin. 21. poca lee poco, pag. 257. lin. 14.
hajas lee hajos.

He visto este libro Arte de cocina, cõpue-
to por Francisco Martinez Montañõ, cocine-
ro mayor del Rey nuestro señor, y hallo que
esta conforme su original, poniendo estas er-
ratas por donde se quando imprimir, y por ser
a'si verdad lo firmè oy Sabado á 17. de Otu-
bre 1637.

Doctor Alonso Sanchez.

Corrector.

EL

EL REY.

POr quanto por parte de vos Francisco Martinez Montino, Cozine-ro mayor de nuestra Real casa, nos fue fecha relacion, que por la larga experiencia que teniades de las cosas tocantes al dicho oficio, auia des compuesto vn libro intitulado *Arte de Cozina*: el qual auia des compuesto con mucho trabajo, y era de mucha importancia para los que vsauan el dicho oficio, y nos pedistes, y suplicastes, os mandassemos dar licencia para le poder imprimir, y privilegio por veynte años para le poder vender, o como la nuestra merced fuesse: lo qual visto por los del nuestro Consejo, y como por su mandado se hizieron las diligencias, que la prematira por nos vltimamente fecha sobre la impresion de los libros dispone: fue acordado que deuamos mandar dar esta nuestra cedula para vos en la dicha razon, y nos tuui-

Privilegio.

moslo por bien. Por la qual por os hazer bien , y merced, os damos licencia, y facultad , para que por tiempo de diez años primero siguientes , que corren, y se cuentan desde el dia de la fecha della , vos , o la persona que vuestro poder ouiere , y no otro alguno , podays imprimir , y vender el dicho libro , que de suso se haze mencion por el original que en el nuestro Consejo se vio , que va rubricado , y firmado al fin del , de Christoual Nuñez de Leon nuestro escriuano de Camara, de los que en el residen , con que antes que se venda lo traygays ante ellos , juntamente con el dicho original , para que se vea si la dicha impresion esta conforme a el, o traygays fee en publica forma en como por corretor por nos nombrado, se vió , y corrigió la dicha impresion por su original. Y mandamos al impresor que imprimiere el dicho libro , y no imprima el principio , y primer pliego, ni entregue mas de vn solo libro con el original al autor, o persona a cuya costa se imprimiere , y no otro alguno , para
efe.

Privilegio.

efeto de la dicha correccion , y tassa , hasta q̄ primero el dicho libro este corregido , y tassado por los del nuestro Consejo. Y estando asì , y no de otra manera , pueda imprimir el dicho libro , principio , y primer pliego ; en el qual seguidamente se ponga esta nuestra licencia , y privilegio , y la aprouacion , tassa , y erratas , fopena de caer , è incurrir en las penas contenidas en la prematika , y leyes de nuestros Reynos , que sobre ello disponen. Y mandamos , que durante el tiempo de los dichos diez años , persona alguna sin vuestra licencia no le pueda imprimir , ni vender , fopena , que el que lo imprimiere , aya perdido , y pierda todos y qualesquier libros , moldes , y aparejos que del dicho libro tuuiere : y mas incurra en pena de cinquêta mil maravedis : la qual dicha pena sea la tercia parte para la nuestra Camara : y la otra tercia parte para el juez que lo sentenciare , y la otra tercia parte para la persona que lo denunciare. Y mandamos à los del nuestro Consejo , Presidentes , y Oydores de

las nuestras Audiencias, Alcaldes, Alguaziles de la nuestra casa y Corte, y Chancillerías, y á todos los Corregidores, Asistentes, Gobernadores, Alcaldes mayores, y ordinarios, y otros jueces, y justicias qualesquier de todas las ciudades, villas y lugares de los nuestros Reynos, y Señorios, así á los que agora son, como á los q̄ seran de aqui adelante, q̄ vos guarden, y cūplā esta nuestra cedula; y cōtra lo tenor y forma, y de lo en ella contenido, no vayan, ni passen, ni confiescan yr, ni passar en manera alguna, so pena de la nuestra merced, y de 200. maravedis para la nuestra Camara. Fecha en Madrid a 11. dias del mes de Enero de 1610. años.

YO EL REY.

Por mandado del Rey nuestro Señor,

Jorge de Tovar.

Tiene prerrogacion por quatro años mas. Dada en Madrid a 17. de Hebrero de 1620. años, ante Lazaro de Rios.

PRO.

PROLOGO A L Lector.



L intento que he
tenido en escriuir
este librito, ha sido
no auer libros por
donde se puedando
giar los que sirven el oficio de la
cozina, y que todo se encarga a
la memoria: solo uno he visto, y
tan errado, que basta para echar
a perder a quien usare del, y com-
puesto por vn oficial, q̃ casi no es
conocido en esta Corte: y assi las
cosas del libro no estan puestas, de
manera q̃ ningũ aprendiz se pue-
da aprouechar, alomenos los Espa-
ñoles

Prologo al Lector.

Loles antes si se figuieren por el, lo
erraran, y echaran a perder la ha
zienda, y tambien por auermelo
pedido algunas personas: y lo que
pretendo es, que qualquiera perso
na que se quiera aprovechar des
te, acierte las cosas con mucha fa
cilidad, y todas son cosas mias, y
ninguna escrita por relacion de
nadie, y muchas dellas son de mi
inuentiva: porque las cosas que
son escritas por relacion, muy po
cas vezes salen verdaderas: por
que las personas que dan las me
morias, nunca las dan cabales: y
assi no se puede escriuir cosa que
no se aya experimentado. Y lo que
me ha dado animo para escriuir
es,

es ; auer seruido tantos años al
Rey nuestro Señor , y auerse me
encargado las mayores cosas que
se han ofrecido en el palacio Real,
de mi arte , con satisfacion de mis
mayores : y por ser yo muy incli-
nado a enseñar , porque he hecho
grandes oficiales de mi mano , y
assi espero en Dios que con solo
este poco de trabajo , que he toma-
do en escriuir este librito , tengo de
hazer oficiales con pocos princi-
pios que tengan , y se ha de abo-
rrar mucha hazienda a los seño-
res , porque no ay cosa que mas ha-
zienda gaste en este misterio en
los banquetes , que trabaxar a
tiento , porque piensan , que por
echar

Prologo al Lector.

haber mucho recado es mejor, y
por ahí, lo eché a perder mas pres-
to, y gustase la hazienda, y no lu-
ze: y si en alguna cosa huviere fal-
ta, suplico al discreto Lector lo su-
pla, que como hombre me aaré des-
cuydado, que ya se que los gran-
des oficiales no han menester li-
bro: mas contodo esso por ser todos
tan amigos míos, tendrán en algo
mis cosas, y todavía hallarán al-
guna cosa nueva: y los aprendi-
zes, si bizieren lo que yo ordeno,
entiendo que no podrán errar. Y
así los unos por aprender, y los
otros por curiosidad, todos se hol-
garán de tener mi obrezilla Mu-
cho mas pudiera esforçar, mas he
ydo

Prologo al Lector.

ydo dexando las cosas q̃ son muy ordinarias. Tampoco me he querido meter en oficio de nadie, mas de lo que toca al oficio de lacayna por no enfascar mucho al Lector, antes advierta, que en el capitulo de las tortas, que está escrito en el otro libro, ay muchas suertes de tortas, que no solo no son buenas, ni se deuen hazer, mas antes es impertinencia escriuirlas, como son las de castañas, y otras de higos, y de turmas de tierra, y de nauos, y de ganaboras, y de patatas, ni de cerezas, ni se ha de cebar agrio en cosa que lleue leche, ni queso, porque son materiales muy contra-

tra-

Prologo al Lector.

trarios , y hazen mucho daño a
las personas que lo comen . Y esto
aduerto , porque en el otro libro
se manda echar en muchas cosas
queso, y agraz , hasta la torta de
mançanas dulces , ni de camuesas
no son buenas , sino les echan al
conferuar çumo de men.

brillos , que con esso
seran buenas.

(.?.)

AD-

ADVERTENCIA, A CER
ca de la medida que han de te
ner los cucharones para ha
zer vizcochos, que estan
figurados al fin de
la obra.

EL cucharon con que han de batir los
vizcochos, ha de tener de largo me
dia vara menos tres dedos. Ha de ser de
vnos cucharones llanos de pala, y vn po
co prolongados de la pala, y ha de ser del
gada la pala, y vn poquito hōda, muy po
co, y no ha de ser ancho de pala, porque
corte bien los hneuos. Y si quisieres ba
tir los vizchochos con dos manos, como
las monjas; en tal caso ha de ser la pala
del cucharon ancha, y redonda; porque
desta manera no se puede batir con cu
charon agosto de pala. El cucharoncillo
pequeno, q̄ va aqui dibuxado al fin del
libro, es para poner el batido en los pa
delillos, q̄ no ha de seruir de otra cosa.

TABLA

TABLA DE LOS

banqueteres que van en
este libro.

Capitulo primero. De la limpieza de la
cozina y del govierno que ha de tener el
cozinero mayor ella. fol. 1.

Tratado, como se ha de servir en los banquete-
tes. 6.

Como se ha de servir la vianda en la tozina. 7

Banquetes por Navidad 9.

Segunda vianda 9.

Tercera vianda 9.

Las frutas que se han de servir en esta vian-
da 10.

Vna comida por el mes de Mayo 10.

Segunda vianda 10.

Tercera vianda 11.

Las frutas q se ha de servir en esta vianda 11.

Vna comida por Setiembre 11.

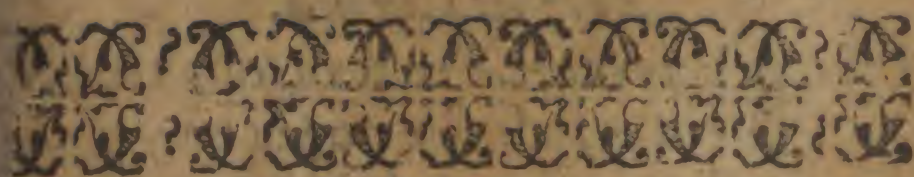
Segunda vianda 12.

Tercera vianda 12.

Vna merienda 13.

La demas tabla va al fin.

ARTE



ARTE DE COZINA ENQUE SE TRATA EL MODO

que mas se vſa de guisar en eſte tiempo,
en viandas de carne, y peſcado, paſtele-
ria, conſerueria, y vizcocheria, y lo
tocante para regalo de
enfermos,

*Capitulo primero, De la limpie-
za de la coquina, y del gouierno
que ha de tener el Cozinero
mayor en ella.*

EN ESTE CAPITVLO
pienso tratar de la limpieza,
que es la mas neceſſaria, y im-
portante, para que qualquier
cozinero de gulto en ſu oficio: y para eſ-
to es neceſſario guardar tres, ò quatro co-
ſas. La primera es, limpieza: y la legunda,
gulto.

Arte de Cozinha.

gusto: y la tercera presteza; que teniendo estas cosas, aunque no sea muy grande oficial, gobernandose bien, dará gusto a su señor, y estará acreditado. Ha de procurar que la cocina esté tan limpia, y curiosa, que qualquiera persona que entrare dentro se huelgue de verla: y ha de tener buenas herramientas curiosas, para cosas particulares, y traordinarias como son caçolillas, y barquillas, y gubilettes, torteras, piezas llanas, y moldes, y otras muchas piezas, para hazer diferencias de platos. Puesto todo muy bien lizo, y colgado por buena orden, que no anden las piezas rodando por las mesas, ni por el aluñar: los aladores en la lácera muy lizos, y los palos de mala, y cucharones de manjar blanco, has de tener en vna tabla que estará colgada cō vnos clavos de palo torneados, como los tienen los Boticarios, que sean mucho mayores, y otro como este, para cedacillos, y estameñas. Esto ha de estar en la parte mas desēbaraçada de lá cocina, y si puedes allí acomodar la mesa para las cosas

de

de masa, y ponerle encima vn cielo de liẽ
ço, ò vn çaquizami de tablas, porque no
cayga poluo de arriba, es cosa muy ne-
cessaria. Si fuesse possible, no aua de es-
tar ninguna cozinha debaxo de ninguna
casa, sino a vn lado debaxo de vn cover-
tizo, de manera, que no huuiesse encima
vinienda de gente, saluo si es de boueda,
que con esso, y buena luz estara bien. Has
de procurar que la blanqueen, y no has
de consentir a los mōços, ni oficiales q̃
la manchen pegando velas; aunque sean
de cera. Han se de poner vnos faerines
hincados en las paderes, para poner las
velas, y que no peguen enxundias de ga-
llina en las paderes: porque vna enxúdia,
que no sea mayor que vn real de aqua-
tro, haze vna mancha en la pared blanca
tan grande como vn plato, y parece mal.
El agua tendras en tinajas, ò en tinacos
con sus cobertores: y tendras quatro, ò
seis cantaros en vna cantarera de palo,
que no lleguen con los fuelos al de la co-
zina. Estos sean vedriados con las tape-
dres: del agua de estos cantaros echaras

Arte de Cozinha.

à cozer todo lo que se huuiere de guisar, y la otra será para lauar, y fregar las herramientas. No consientas que se corte ninguna cosa sobre las mesas, sino sobre vn tajo, que tendras hincado en el suelo, á vna punta de la mesa donde embarace menos, allí cortaràn toda la carne, y quebraràn los huesos: y las mesas las harás de pino blanco, y que las friegen cada dia con agua hirviendo, y ceniza, y estarán muy blancas, y como no esten muy acuchilladas, parecieran mejor, que de nogal. La carne picarás en tajos de trozos de alamo negro, que aunque parece, que tendra la madera negra, no la tiene sino blanca Han de ser alerrados desde el troço en vnos troços de ocho dedos de cantero, que parezcan ruedas de limon; porque donde picares la carne, esté la hebra derecha arriba, que desta manera no sueltan genero de madera, y si la picas en tableros, aunque sean blancos de fresno, que son los mejores, si no picas con mucho tiento, sacarás madera. Los tableros de mesa, es forçoso q

han

sean de nogal, y sean de poco mas de vna pulgada de cantero, y echales vnas canconeras de hierro por los bordes, de manera que vengan à cercar casi todo el tablero: y en la vna pūta vna fortija de hierro en la visagra, con vn botoncillo embuido en la madera, que se anda al derredor, para colgar el tablero. Estos tableros se han de colgar á la parte à dōde está la mesa de la masa. Algunos son amigos de tener algun aponientillo, ò recozina dentro en la cozina: mas yo no soy de este parecer, sino que no aya ningun rincón en la cozina, que no se vea en entrādo por la puerta, salvo el aluañar. A vna parte de la cozina, en lo mas desembaraçado, se pondra vn palo muy bien acepillado para poner las capas, y vnos clauos para las espadas de los oficiales: y cō esso vease toda la cozina, que quando estuieres al tablero, ò en otra mesa haziendo algo, puedes gouernar, y mandar, y ver todo lo que passa. No consientas que aya cenizero en la cozina, sino que lleue la ceniza la lauandera cada dia, ò se eche

Arte de Cozinha.

a mal, porque se puede barrer el fogon, y la vafura, tener vn esporton, y cada vez que se barriere la cozina, que echen lavafura fuera, porque no buela mal, ò lleguen moscas. Todas las vezes q̃ entrares por la puerta de tu cozina procura tener algo q̃ enmendar: mira si esta bien colgada la herramiēta, y si esta cada cosa en su lugar: y si ay por las paderes, ò por el techo alguna telaraña, hazlo remediar luego sin dexarlo para despues, porq̃ se olvidara el moço de cozina, ò portador, y tendras q̃ tornar a mādár, y cō esto tendran cuydado, y temerā. Y si el moço no fuere muy aficionado a tener la cozina limpia, no lo tēgas en ella, sino despídelo luego, porq̃ no andes cada dia riñendo cō el: y mas, q̃ sino se precia de hazer bien su oficio de moço de cozina, nūca sera oficial. Si fuere posible no tēgas picaros sin partido: y si los tuieres procura con el señor q̃ les dē algo ò con el limosnero, por q̃ puedan tener camisas limpias q̃ se mudar: porq̃ no ay cosa mas alquerosa, q̃ picaros, rotos, y sucios: mas como es vna si
mica.

miente; que el Rey Don Felipe II. que Dios tiene, con todo su poder no pudo echar esta gente de sus cozinhas, aunque mandò añadir moços de cozina, y otra fuerte de moços de cozina, que se llaman galopines, todo porque no huviessse picaros, y nunca se pudo remediar: solo en su cozina de boca no entran mas de vn oficial, y vn portador, y vn moço de cozina, y vn galopin; y estos estan vna semana con el cozinero mayor, y el Domingo se mudan a la cozina del Estado, y vienen otros tantos por sus semanas. Con todo me criè yo en vna cozina que no tuuo picaros, como tengo testigos viuos, que la conocieron, como es el cozinero mayor de su Magestad de la Reyna, Iuan de Melones, y Amador de la Aya su ayuda, que la conocieron muy bien. Solo esta cozina entiendo que se ha librado desta gente, que fue la cozina de la Serenissima Princesa de Portugal Doña Juana. Si ellos dan en ser virtuosos, y se aficionan a aprender, en muy poco tiempo toman

Arte de Cocina.

principio, y estos se hazen oficiales, mas los que son picaros vellacos, nunca son cozineros, antes dan en otras cosas muy malas. Esto se entiende en las cozinaz de los grandes Senores, que en las cozinaz chicas, mas faciles son de gouernar, y tener limpias.

Otra cosa tengo experimentada, que hombre que sea torpe, o patituerto, nunca talen oficiales, ni son bien limpios. Procurele que sean de buena disposicion, liberales, de buen rostro, y que presuman de galanes, que con esto andaran limpios, y lo leran en su oficio, que los otros por ser pelados, tienen pereza, y nunca hazen cosa buena: que el oficio de la cocina, aunque parece que es cosa facil, no es sino muy dificultoso; porque ay tantas cosas que hazer, y cada cosa tiene su punto, y todo se ha de encargar a la memoria, que los Boticarios, y los Medicos, y Letrados, quando se les ofrece alguna duda, con estudiarla en sus libros, talen de ella con facilidad. Y por esto digo, que la gente de la cocina ha de ser de buen tal-
le,

Arte de Cozinha.

5

lle, y disposicion, y entendimiento. Has de procurar, que en la cozina aya cada dia ropa blanca para cubrir la mesa, y los afadores con la vianda, y para que se limpien las manos: y pondras vna colubre, que todos los oficiales, y moços que entraren por la mañana en la cozina, lo primero que han de hazer sea, quitarse sus capas, y espadas, y colgarlas en el palo, y los clauos que estan puestos para ello; y quitarse los puños, y lauarse las manos, y limpiarle en vna toalla, que estará colgada para esto, y trabajar con mucha limpieza. Si alguno tomare su capa, y saliere fuera, quando tornare à entrar, se torne a quitar los puños, y lauarse las manos, y limpiarle en la toalla. A vna parte de la mesa grande harás poner vnos manteles limpios, y pondras sobre ellos la plata. Y quando fuere hora de hazer los gigotes, haganle sobre los manteles; porque los platos esten limpios por los suelos, y no consientas hazer gigote ninguno à ningún moço, ni oficial, sin su toalla al ombro, y su tenedor; y tomarà la pieza, o

A 5

piec.

Arte de Cozinha.

pierna, ò aue con el tenedor muy bien, y picara en el ayre con mucha gracia. Y aduerta el que picare, que entre tanto q picare no ha de toser, ni hablar, ni ha de hazer otra cosa ninguna, sino estar con mucha compostura: porque es mucho descomedimiento picar, y hablar. No consientas que en la cozina, entre tanto que se trabaje aya conuersaciones, ni almuerços. La gente de la cozina, antes q se ponga a trabajar, en acabando de tomar recaudo, luego ha de hazer vn almuerço, y almuerçen todos, y ninguno ande comiendo por la cozina, que parece mal: y en acabando de almorçar, lauēse las manos, y cada vno acuda alo q tiene acargo. Tendras vn cofre en la cozina para guardar algunas cosas que sobrā, y tener las especias; y vn caxoncillo para tus toallas, y algunos regalillos del señor. La llauē del cofre daras al oficial, ò ayudante mas antiguo. Las especias anden en sus bolsas, ò caxas, cada cosa aparte, y vna cucharita en ellas para sazonar con ella. Hinchente de vna vez de especias

ias molidas, y cernidas, porque aproue-
hara mas vna libra desta manera, que li-
bra y media, si se moliesse a remiendos.
Las cuchillas se amuelen los Viernes, ó
Sabados, q̃ ay menos que cortar cō ellas.

Tratado de como se ha de servir en los banquetes.

A Qui pondré tres ó quatro comidas;
y vna merienda, y no pôdrè ningun
plato fantastico, sino todo cosas que se
ayan de comer, y darè a entender como
se han de servir: porque en los banque-
tes, todo el toque esta en saberlos servir:
porque aunque se gaste mucho dinero en
vunbanquete, sino se sirve bien no lize,
y se afreça el señor mucho auiedo de or-
denes en el: y algunas vezes las esta mirã-
do el señor desde su asiento en la mesa.

Hagamos cuenta que estas comidas
son de seis platos de cada cosa: han se de
poner seis bufetes; y si ponen los bufetes
ancho por largo, seran menester siete

bate

Arte de Cozinha.

bufetes: para seis seruiçios son menester seis Maestresalas, y seis personas, que siruan como de Veedores, para solo llevar la vianda desde la cocina a la mesa: y cada Veedor ha de llevar vn seruiçio, y entregarlo a su Maestresala; porque en tales dias no ha de baxar el Maestresala a la cocina; y si baxare la primera vez, no puede baxar las otras; porque se ha de servir la vianda en tres vezes. Ha de baxar el Mayordomo con sus Veedores. Digo pues, que el Veedor que tomare el primer seruiçio, llevará cinco pages, y estos llevaran diez platos, cada vno dos, y detras del postrer page irá otro Veedor con otros cinco plgts, y otros diez platos: y desta manera yran los demas, porque cada cinco pages servirán a su Veedor, sin que se mezclen vnos con otros: y en llegando a la mesa el primer Veedor con sus diez platos, se arrimará al Maestresala de la cabecera de la mesa, y los demas vayán cada vno a su Maestresala, y hagan alto sin assentar plato ninguno en la mesa, hasta q̃ llegue el Veedor postrero, y en vié-
do

do que estan todos los Veedores con toda la vianda junto a la mesa, arrimados a sus Maestresalas, alcen todos los principios, salvo algunos perniles, ò cabeças de jauali, que como son platos que vā enrramados, parecen bien en la mesa; a demas, que entre la comida gustan algunas personas de comer vn poco de pernil, para beuer. Desta manera estará la mesa muy lleca, y no se perderá plato ninguno. En assentando la vianda en la mesa, bolueran los Veedores por la segunda, y haran lo mismo que hizieron en la primera, y leuantarán la vianda del primer seruicio, salvo algunos platos regalados, que no ayan llegado a ellos, y los perniles, y assentaran la segunda vianda. Y desta manera haran la tercera. Y quando alzaren la tercera, leuantaran toda la vianda, sin dexar cosa ninguna, y assentaran los postres, y desta manera no puede faltar plato ninguno, que mas presto se echá de ver la falta de vn plato, que de vn seruicio.

todo.

Arte de Cozinha.

Como se ha de servir la vianda en la cozina.

YA tengo dicho como se ha de llevar la vianda desde la cozina a la mesa, y como se ha de servir; agora me falta decir como se ha de servir en la cozina. Para vn seruico de a seys se ha de hazer vna mesa tan ancha, que quepan seis platos alo ancho: y porque en las cozinhas nunca ay mesas tan anchas, ni son menester, para este dia podras hazer esta mesa de prestado en medio de la cozina, si es ancha o a la puerta debaxo de algun cobertizo: y sino huuiere comodidad para esto, en vna cozina muy pequena lo podras hazer, teniendo vna mesa en q quepan tres platos por ancho en hilera, y diez por largo: y para los otros tres platos pondras vnas tablas en la pared, como las tienē los cōfiteiros, y boticarios, y supliran por mesa, y pondras seys platos por lo ancho en hilera. Agora pondras seys paños en la cabecera de la me-

la,

la, los tres en la mesa, y los otros tres en las tablas q̄ estan en la pared. Luego pondras seys platos de ollas, y luego iras poniendo todos tus diez, ò doze servicios de a seys. Agora para servir esta viada, q̄ son sesenta platos, hallaras seys hileras de a diez platos por lo largo, y cada hilera es vn trozo. La primera hilera daras al primer Veedor, y este vaya al primer Maestresala: y luego otra hilera al segundo: y desta manera vayan vnos tras otros sin que se mezclen vnos con otros; y cada vno lleuara vn trozo, que es de cada cosa vn plato. Y despues que estè assentada la vianda en la mesa, tendra cada cauallero delante de si, de todo quanto huuiere en la mesa, y que lo pueda alcançar todo desde su assiento, que esso han de tener los banquetes, que cada cauallero que estuviere a la mesa tēga en su bufete de todo quanto huuiere en la mesa, q̄ aunque la mesa sea muy larga, y la mirare toda, no vea cosa que no tenga delante de si, que si el cauallero vielle alguna cosa en la mesa que no la tuuiesse delante de si, no
esta

Arte de Cozinha.

estaria bien seruido el banquete, porque la mayor falta que puede auer en los banquetes, es servirse mal, ò faltar algun plato; que claro està, que si auian de ser seys paues, y hurtassen vno desde la cozina a la mesa, y no pareciessen allà mas de cinco, que quedaria vn bufete sin pauto, y se echaria luego de ver; y si faltasse todo vn seruicio, que son seis platos, no se echaria de ver en la mesa, sino fuesse quien supiesse de toda la vianda, y por esso se ha de tener muy grande cuenta, y hazer mucha diligencia, para que entren los seruicios enteros en la mesa, pues es todo el toque de que parezca muy bien el banquete, ò se haga vna falta muy grande. Y con esto me parece, que està dado a entender, como se hã de servir los banquetes.

(.?.)

BAN-

BANQUETES POR
Nauidad.

Perniles, con los principios.

Ollas podridas.

Pauos asados con su salsa.

Pastelillos Saboyanos de ternera ojal-
drados.

Pichones, y torreznos asados.

Platillo de azaletes de aues sobre sopas
de natas.

Bollos de vazia.

Perdizes asadas con salsa de limones.

Capirotada con solomo, y salchichas, y
perdizes.

Lechones asados con sopas de queso, y
azúcar, y canela.

Ojaldres de masa de leuadura con enxun-
dia de puerco.

Pollas asadas.

SEGUNDO.

Capones asados.

Anades asadas con salsa de membri-
llos.

B

Plati-

Arte de Cocina.

Platillo de pollos con escarolas rellenas.

Empanadas Inglesas.

Ternera asada con salsa de oruga.

Costrada de mollejas de ternera, y higadillos.

Zorcales asados sobre sopas doradas.

Pastelones de membrillos, y cañas, y huevos mexidos.

Empanadas de liebres.

Platillo de aues a la Tudesta.

Truchas fritas con tozino magro.

Ginebradas.

TERCERO.

Pollos rellenos cō picatostes de vñres de ternera asados.

Gigotes de aues.

Platillo de pichones ahogados.

Cabrito asado, y mechado.

Tortas de cidras verdes

Empanadas de paños en masa blanca.

Besugos frescos cozidos.

Conejos con alcaparras.

Empanadillas de pies de puerco.

Palo.

Palomas torcazes con salsa negra.

Manjar blanco.

Buñuelos de viento.

Las frutas que se han de servir en esta vianda.
son.

VV A S, Melones, limas du'ces, o naranjas, pasas, y almendras, orejones, manteca fresca, peras, y camueñas, azeytunas, y queso, conseruas, y suplicaciones.

Vna Comida por el mes de Mayo.

PErniles con los principios.

Capones de leche asados.

Ollas de carnero, y aues, y jamones de tozino.

Pasteles ojaldrados.

Platillo de pollos con abas.

Truchas cozidas.

B 2

Gigo.

Arte de Cocina.

Gigotes de piernas de carnero.

Torreznos afados, y criadillas de carnero.

Cazuelas de natas.

Platillos de artaletes de ternera y lechugas.

Empanadillas de torreznos con masa dulce.

Aves en alfitete frio con huevos mexicanos.

Platos de alcachofas con jarretes de tozino.

S E G V N D A.

Cazapos afados.

Morcillas blancas de camara sobre sopas de vizcochos, y natas.

Pastelones de ternera, y cañas, y pichones, y criadillas de tierra.

Ternera afada, y picada.

Empanadas de palominos.

Plavillo de pichones cō criadillas de carnero, y cañas.

Empanadas de lenguas de pechos de ternera, y lenguas de vaca.

Ojal-

Ojaldres rellenas de masa de leuadura.

Fruta de cañas.

Pollos rellenos sobre sopas doradas.

Empanadas de venado.

Pastelillos de conseruas, y hueuos mexi-
dos.

TERCERA VIANDA.

SAlmon fresco.

Pollas asadas sobre arroz de grasa.

Pichones ensopados sobre ojuelas.

Pastelones de salsa negra.

Cabrito asado, y mechado.

Tortas de dama.

Lechones en salchichones.

Empanadas frias.

Barbos fritos con tozino, y picastotes de
pan.

Manjar blanco.

Fruta de piñas.

Bollos maymones.

Arte de Cozinha.

*Las frutas que se han de servir
en esta vianda son,*

A Luaricoques, fresas, cereças, y podria
ser que huiesse guindas, si fuesse el
banquete al cabo del mes de Mayo, na-
tas, y limas, pasas, y almendras, azeytu-
nas, queso, conseruas, y confites, suplica-
ciones. En esto no ay que dezir, porque
ha de servir de toda la fruta que huier e,
y requesones.

Vna comida por Setiembre.

PErniles con los principios.

Pauillos nuevos asados con su salsa.

Ollas podridas en pastelones de masa ne-
gra.

Pasteles ojaldrados gubiletes.

Platillo de palominos, con calauaça re-
llena.

Perdigones asados.

Bollos sombreros.

Tenera asada, y picada.

Em-

Empanadas de pichones en masa dulce
con torreznos.

Tortas de ternera, y cañas, y almédras.

Pajarillos gordos con pan rallado sobre
sopas doradas.

Truchas frescas cozidas.

Conejos gordos asados.

Segunda vienda.

CApones asados.

Platillo de ternera con albondigui-
llas de ternera, mollejas, y higadillos.

Tortolas asadas.

Platos de membrillos, y pollos rellenos
reboçados.

Caçuelas mogis de verengenas.

Platos de salchichones, y cenizas.

Platos de capones rellenos, cozidos con
arteles sobre sopas blancas.

Pasteles de tetilla.

Quesadillas de maçapan.

Empanadas de liebres en figura de leo-
nes.

Bollos de rodilla.

Pichones asados con costillas de carne-
ro, y pan rallado.

B 4

Terce

Arte de Cocina.

Tercera vianda.

Pollas asadas.

Platillos de cañas cō hueuos encañu-
tados.

Pollos asados con salsa de agraz.

Tortas de alberchigos en conserua.

Empanadas frias.

Cabrito alado, y mechado.

Platillos de palominos con lechugas.

Manjar blanco.

Piernas de carnero en gigote.

Caçolillas de natas, y cañas, y manjar
blanco.

Salchichones de lechones cortados en
ruedas, mezclados con otros salchi-
chones, y lenguas.

Fruta de piñas.

¶ Las frutas desta vianda han de ser
vuas, melones, higos, ciruelas, natas, pa-
sas, y almendras, melocotones, cōfites, y
conseruas, azeytunas, y queso, y suplica-
ciones.

Vna

Vna merienda.

PErniles cozidos.

Capones, ó paus asados calientes.

Pastelones de ternera, y pollos, y cañas calientes.

Empanadas Inglesas.

Pichones, y torreznos asados.

Perdices asadas.

Ballos maymones, ó de vazia.

Empanadas de gazapos en masa dulce.

Lenguas, y salchichones, y cecinas.

Gigotes de capones sobre sopas de natas.

Tortas de manjar blanco, y natas, y maçapan,

Ojaldres rellenas.

Salchichones de lechones enteros.

Capones rellenos frios, sobre alfitete frio.

Empanadas de paus.

Tortillas de huevos, y torreznos, y picatostes calientes.

Empanadas de benaçon.

Caçuelas de pies de puerco cō piñones.

B 5

Sal

Arte de Cocina.

Salpicones de vaca, y tozino magro.

Empanadas de truchas.

Costradas de limonzillos, y huevos me-
xidos.

Conejos en huerta.

Empanadas de liebres.

Fruta de prestinos.

Truchas cozidas.

ñoclos de masa dulce.

Panezillos rellenos de masa de leuadura.

Platos de frutas verdes.

Gileas blancas, y tintas.

Fruta rellena.

Empanadas de perdizes en masa de bo-
llos.

Bunuelos de manjar blanco, y frutillas
de lo mismo.

Empanadillas de quajada, ò ginebradas.

Truchas en escaueche.

Plato de papin tostada con cañas.

Solomos de vaca rellenos.

Quaxada en platos.

Almojavanas.

Si La merienda fuere vn poco tarde,
con seruir pastelones de ollas podri-
das,

das, passará por cena. Ensaladas, frutas, y conseruas no ay para que ponerlas aqui, pues se sabe que se ha de seruir de todo lo que se hallare, conforme al tiempo en que se hiziere la merienda. Y aduertase; que todos los platos que van escritos en estas viandas, los hallaran escritos en el libro: y la orden de como se han de hazer, y los recaudos que son menester para ellos

¶ **L A S Volaterias**, ninguna se ha de pelar en agua, y si se pelaren sean pichones, porque esta bolateria no tiene casi hebra, y alsí no pierde mucho pelandose en agua. Y si le huieren de rellenar pollos, ò pichones, es forçoso pelarse en agua, porque no se pueden rellenar en otra manera. Las palomas torcazes, y chorchos, y físones, y otras aues saluages, si estuieren bien limpias, y bien tratadas, bien se pueden asar sin lauarse, aunque yo no uso dello, por assegurar la limpieza. Quanto a lo de pelar en agua deñendo, de manera, que no se pela cosa u agua en las cozinhas de su

M

Arte de Cocina.

Magestad, sino es para rellenos, como tengo dicho.

Capitulo II. De todo genero de asado.

VN Pavo se ha de perdigar sobre las parrillas, despues de bien limpio, y se ha de embroquetar cō dos broquetas de caña, ò de otra madera que no amargue: luego espetarlo en su asador, y empalarlo, poniendole debaxo del papel vnas lonjas de tozino delgadas, y echarle has sal, y se podránincar algunos clauos en las pechugas, aunque algunos no lo vsan. Para la salsa deste pavo, tomarás dos onzas de almendras mondadas, y tostadas en la sartē, y majar las has, y asaras dos higadillos de gallinas, ò el del pavo, que esten bien secos, è majarse ha todo junto, y echarle has dos onças de acucar, y de que este todo bien molido, desatarlo has con caldo que no tenga grasa, y echarlo has en vn cazillo, y ponlo a cozer,

zer, de manera que de dos ó tres hervorres, meneandolo siempre con vn cucharon, y luego colarlo por vn cedazillo, ó estameña, y echarle vna poca de canela molida, y vn poco de çumo de limõ. Ha se de seruir fria esta salsa.

Vn capon se asa de la misma manera, saluo que no se ha de perdigar, ni empapelar, ni meter clauos. La salsa mas ordinaria que se sirue para capones, es de granadas. Esta se haze desta manera: tomaras dos granadas azedas para cada capõ, y desgranarlas has, y poner los granos en vna estameña, ó cedazillo, y estrujarlos con vn cucharon hasta que suelten toda la tinta, y agrio que tienen; luego echarle dos onças de azucar, y vn poco de vino tinto, y vnas ragitas de canela, y tres clauos enteros, y cueça hasta que esté en punto, y siruela en su platillo, ó escudilla fria. Con esta salsa se puede seruir vn capon asado, y hecho carbonadas tostadas en las parrillas, y assenradas sobre vnas reuanadas de pan tostado. Luego hazer la salsa de granadas (como está dicho)

añã-

Arte de Cocina.

añadiendo mas granadas, y mas açucar, y echarfelo por encima, y firuase caliente.

Capon en gigote sobre sopa de natas.

ESTE Capon despues de asado podras picar las pechugas, y hazer carbonadas de las piernas, y las caderas, luego hazer vna sopa de natas con vizcoschos. Está adelante en el capitulo de las sopas la hailaras escrita como se ha de hazer. Despues de hecha la sopa, y cozida, assentaras las carbonadas del capon sobre ella, y lo picado de la pechuga en medio, sazonado de sal, y vn poquito de agrio, de manera, que el agrio no llegue a la sopa, y firuase caliente.

Gigote de vna pierna de carnero.

VNA pierna de carnero en gigote, se ha de asar, y picarse muy menuda:
lue-

luego tener el curno de otra pierna que sea rezien muerta. Esta se ha de asar, que no sea muy seca, y luego punçarla muchas vezes, y apretarla con el tene-
dor, y la misma canilla de la pierna, ò cõ vna prensa, y sacara medio quartillo de curno ò sustancia. Esta se ha de echar sobre el gigote de la pierna manida que está picada, sazonandolo de sal. Ha se de servir caliente, sin echarle otra cosa ninguna. Y sino huuiere otra pierna de que sacar la sustancia quando se haze la pierna del gigote, pongasse debaxo della vna graferilla, ò vn plato cõ vn poco de agua, y vn poco de sal, y vayase recogiendo la sustancia que cayere de la pierna: y con esto cebará el gigote, y servirà de sustancia. Y si a caso se assaré mas piernas con la del gigote, con hazer lo que esta dicho, y sacarlas todas juntas sobre la sustancia de la graferilla, y dexallas estar vn poco, distilaran lo que bastará para hazer el gigote del señor, pues que las otras seran para el tinelo, o para el estado. Este gigote con sustancia es
bue-

Arte de Cocina.

bueno para seruir con perdigones, asando los perdigones, y asétandolos sobre unas reuandillas de pã tostado: y luego echar el gigote con mucha sustantia por encima, sazonzandolo de vn poquito de especia, y vn poco de zumo de limon, y vna gota de vino. Aduertase, que en ningun gigote ha de caer gota de caldo, por que se echa a perder.

Como se haze la ternera.

LA Ternera lo mas ordinario es echarla en adouo de ajos, y oregano, y vinagre, y sal, y alarla, para ella que esté en adouo, o no, la salsa ha de ser de oruga: esta se haze tostando vn poco de pan, de manera que esté negro, y echarlo en remojo en vinagre; luego moler vn poquito de la oruga, y echar quatro, o cinco partes de pan remojado sobre ella, y molerlo junto con vn quarteron de açúcar, de manera que no esté muy fuerte la oruga, y desatarlo con vn poco de vinagre, y passarla por vn cedacillo o estameña, y echar:

charle vn poquito de canela. Esta salsa
se sirue fria. Otra oruga se haze de miel, y
se puede guardar muchos dias. Adelante
dire como se hazen entrambas, y podré
las cantidades, y la miel, y como se ha de
beneficiar.

¶ Las palomas torcazes se asan de ma-
nera que no esten muy asadas, y se facan,
y señalan por sus juntas, y se les echa mu-
cho çumo de naranjas, y vn poquito de
pimienta, y sal, y se bueluen las pechugas
abaxo, y se ponen vn poquito sobre las
brasas, de manera que no cuezan. Siruen-
se calientes.

¶ Tambien se siruen, asandolas me-
chadas, y poner debaxo dellas vn poco
de caldo, y recoger el çumo dellas, y de
otras asadas: luego tostar vnas reuanadas
de pan, y assentarlas en el plato, y señalar
las palomas, y assentarlas sobre el pan, y
sazonar el caldo, y el çumo de los asados
echãdoles sus especias, pimiêta, ruezes,
y gengibre, y çumo de limon, y echarlo-
has por encima de las palomas, y podrá
el plato sobre vn poco de lumbre, antes

C

que

Arte de Cozinha.

que se sirua, y vaya caliente a la mesa.

*Palomas Torcazes con salsa de
almendras.*

A Saràs quatro palomas, y apartar las
has, y ahogarlas con vn poco de toz
no gordo, y vn poco de cebolla cortada
muy menuda: y luego echales caldo quã
to se bañen, y vayan coziendo poco a po
co, y fazona con todas especias, y toma
ràs vn quarteron de almendras, y tostar
lashas con su cascara, y majarlashas muy
bien en el almirez: luego las desataras cõ
vn poco de caldo, y passarlashas por vn
cedazillo, o estameña. Echaras estas al
mendras dentro la vasiija donde està las
palomas, y echarlehas feys onças de açu
car, y vn poco de agrio; y vayan cozien
do poco a poco, y has de fazonar con to
das especias, y canela: y siruelas sobre re
uanadas de pã tost. do. Estas palomas es
tufadas son buenas con salsa de ciruelas.
Esta salsa de ciruelas se haze desta mane
ra,

2. Cozer las ciruelas, y passarlas por vn cedazillo, de manera, q̄ no quede por pasar mas de los huesos, y cō la misma agua donde se cozieren las ciruelas, se puede hazer la salsa, y sazónarla con todas especias, y canela, y echarle açucar de manera que estè bien dulce, y agria, y que estè vn poco encorporada, como salsa negra de harina, y ha de llevar su vino, ni mas ni menos que la de harina quemada, y es muy buena para pastelones de lenguas de vaca, o pies de puerco, y para anades, y para otras muchas bolaterias saluages.

Como se adrezan las perdizes.

EN las perdizes no ay que dezir para ellas, porque lo mas ordinario se comen asadas. La salsa destas se suele hazer señalandolas por las junturas, echádo vn poco de limon, y vn poco de vino, y pimienta, y nuez de especia, y estofarlas un poquito, de manera, que no cuezan; y si le quisieres echar vn poco de mante-

Arte de Cozina.

ca de vacas fresca, será buena. Otra salsa de limones se suele servir cō las perdizes, tomando limones, y mōdarlos, y cortar los menudos, y echar vn poquito de vinagre, y pimienta, y sal, y vna gota de vino blanco, y echarlo por encima de las perdizes, así como salen del asador: y no se ha de calentar mas, porque amargaría, y si le quisieres echar alguna vez açúcar, de manera que vaya agri dulce, no será malo.

Como se adreçan las Chorchas.

LAs chorchas se sirven de la manera que tengo dicho en las palomas, y los fones, y otras aues saluages, añadiendole vn poco de vino, y yeruas, como es mejorana, y salvia, y hisopillo. Estas chorchas dicen, que lo que tienen en las tripas no es cosa suzia: y así los estrangeros las suelen sacar las tripas con el hígado, quitando la hiel, y picarlo asina crudo, y echarlo en vna caçuela, sazonandolas de especia, y sal, y vn poco de vino,

poquito de vinagre, y vn poquito de alio, y ponendolo debaxo las chorchas, quando se estan asando, y con la sustancia que cae dellas, y de otros asados, hazen na salsa, y sirven las chorchas sobre vnas reuanadas de pá tostado muy bien apara- das, y echanle salsa por encima, añadien- doles vn poco de çumo de limon. Mu- chos señores gustan dello mas yo no he usado desta salsa, porque lleva la suziedad de las tripas.

Grullas assadas.

LAs grullas asadas se suelen servir ha- ziendo gigote de la mitad de la gru- lla, y la otra media mechada, y asada: as- fentarás la media grulla entera en el pla- to sobre reuanadas de pan tostadas; y pon- pras el picado al lado. luego harás pebra- da, echando en vna sartén vn quarteron de açúcar molido, medio quartillo de vi- no tinto, la mitad de medio quartillo de vinagre, vn poco de caldo; sazónaras con todas las especias, y canela, y cueza hasta

C 3

que

Arte de Cocina.

que empiece a tomar punto, y echarlas por encima de la media grulla picada, y ponla a estofar vn poco.

Si quieres servir esta grulla picada con vn poco de adouo de ternera, y vn poco de pimienta, y vn poco de çumo de limon sin dulce, ni otra cosa ninguna es muy buena. Las mollejas de las grullas son muy grandes, y muy tiernas. Estas limpiandolas, y echandolas en adouo, luego abrir las tripas, y lauirlas, y echarlas tambien en adouo. Luego espetarlas mollejas en vn aladorzillo, y las tripas rebueltas, luego asarlas, y servir las cō vn poco del mismo adouo, y vn poco de çumo de limō, o narāja: es cosa muy regalada.

¶ Tábiē son buenas estas grullas partidas por medio, y perdigadas en las parrillas, y mechadas, y echarlas en adouo, luego empanarlas en masa negra que sea gruesa, y quando esten acabadas de cozer, hazerle vn agujero, y echarle vn poco de adouo dentro, y dexarlas cozer otra media hora, suelen salir muy buenas. Desta manera se sirven las abutardas, las tripas

ripas se han de reboluer a la molleja.

Todas las aues saluages podras seruir con estas salsas picantes , añadiendoles algunas yeruas del jardin , como es salvia, y mejorana, y las podras seruir con salsas negras de benaçon en potages , o en pastelones : las quales salsas hallaras escritas en el capitulo donde se trata de jauali.

Las anades, y çarcetas.

LAs anades, y çarcetas seruiras asadas con salsa de membrillos. Tomaras los membrillos, y mondarlos has, y partelos por medio , y cortalos en reuanadillas delgadas, y tomaras tozino en dados , y freyrlohas hasta que esté blanco: y luego echaras dentro vn poco de cebolla picada, y los membrillos, y ahogarlos has hasta que esten blandos. Luego sazonarás con especia negra , y canela , y echaras vn poco de vino, y vinagre, y açucar, y vn poco de caldo: y tédras las anades asadas

C 4

y me-

Arte de Cocina.

y mechadas, y aparadas, y assentarlas has sobre vnas reuanadas de pan tostado: luego echaras la salsa por encima. Esta salsa puede seruir con sifones, y alcarbanes, y pluuias, y gangas, y otros pajaros saluages, y con liebres aladas, si son tiernas: y sino son tiernas picatlashas descarnando las; y juntando la carne de la liebre con otra poca de ternera, o carnero: y sazona ras con todas especias, y su tozino picado, y huevos, y tornaras a armar la liebre en vna caçuela grande, y pondrasla al fuego con lumbré abaxo, y arriba, y de que esté cozida assétarlahas sobre reuanadas de pan tostado, y echaras por encima, y por los lados la salsa de membrillos. Y aduerte que sino huuiere membrillos, podras hazer esta salsa con peros agrios.

Gigote de Liebres.

LAs liebres tambien son buenas asadas y picadas en gigote con azeyte, y vinagre, y pimienta: a estas liebres, si quisieres, echarleshas vna pebrada en lugar del azey-

azeyle, y vinabre, echando en la sartén vn poco de vino tinto, y vn poco de vinagre, y açucar, vn quarteron para cada plato, y vn poco de caldo, y sazónaras con pimienta, y gengibre, y canela, y algunos clauos enteros, y cueza hasta que el açucar vaya tomando punto. Luego echala por encima del gigote de la liebre, y ponla a estofar vn poco. Esta pebrada puede seruir tambien para echar por encima de las liebras armadas: y para encima de gigotes de palomas, o fisonces, o anades, y para encima de gigote de venado.

Conejos.

LOs conejos, lo mas ordinario es seruirlos cō azeyle, y vinagre. Si los quisieres seruir cō salsa de alcaparras, tomaras vn poco de buen azeyle, y freyras ceuolla picada muy menuda, y tendras las alcaparras bien dessaladas, y cozidas, y echalas en vna sartén con la ceuolla, y el azeyle, y echa pimienta, y vn poco de vinagre, y denle vn heruor, y señalaràs los

Arte de Cocina.

conejos, y assentarlos has en el plato, y echaras la solla de las alcaparras por encima, y si le quisieres echar dulce alguna vez, bien podras.

Conejos en mollo.

LOs conejos en mollo asarlos has, y cortarlos has en pedaços, y freyras cebolla cortada larga con azeyte, y echaras los conejos dentro, y dexarlos has ahogar muy bien. Luego sazonnaras con pimienta, nuez, y gengibre, y echaras caldo de la olla quanto se cubran los conejos, y cuezan muy poco a poco, hasta que esten bien cozidos, y echale vn poco de vinagre, y açafran, y servirlos has sobre reuanadas de pan blanco. Esto se entiende, que ha de ser con buen azeyte de Valécia, o cō otro azeyte q̄ sea muy bueno.

Gigote de Conejos.

ASaras dos conejos, y despues de asados picaras las piernas, y los lomos

nos, y assenteras este picado sobre vnas
euanadillas de pan blanco, y pondras
as espaldillas y las cabeças de los cone-
os al derredor: y luego mezclaras vn po-
co de caldo con vn poco de azeyte, vina-
gre, pimienta, y sal, y echarlohas por en-
cima del gigote, y ponle a eslofar vn po-
co, y siruelo caliente: y si quieres guardar
el lomo de vn conejo, y hazerlo reuana-
dillas, y assentarlo por encima del gigo-
te parece muy bien,

Otro gigote de conejos frios.

A Saras los conejos, y picaras toda la
carne de los lomos, y piernas, sin de-
xar mas de las cabeças, y fazonarás de tal
y pimiéta: y luego haras vna ensalada de
todas yeruas, y compondras el plato de
tu gigote, y ensalada, haziendo como vna
rosca en el plato, y édo poniendo montõ
zillos de carne, y otros de ensalada, y en
el medio pondras vn poco de ensalada
muy bien puesta, con todas las cosas que
se suelen echar, sus ruedas de limõ, y fizo

n. l.

Arte de Cozina.

nala de azeyte, y vinagre, y luego adornala por la parte de afuera cō algunas rajass de diacitron, y granos de granada, y confites, y todas las cosas que suelen poner a las ensaladas: y en medio pondras vnos cogollos de lechuga enteros en pie, y por encima del gigote, o salpicon azeytunas quitados los hueslos. Este plato es bueno para meriendas, porque se ha de comer frio. Algunos los llaman conejos en buerta.

Salpicon de vaca.

PVes que tratamos de salpicon, quiero auisar, que quando te pidieren salpicō de vaca, que procures tener vn poco de buen tozino de pernil, cozido, y picado, y mezclado con la vaca, y luego su pimiēta, sal, y vinagre, y su ceuolla picada, mezclada con la carne, y vnass ruedas de ceuolla, para adornar el plato es muy bueno, y tiene buen gusto.

Po-

Pollos asados con su salsa.

LOs pollos asados pocas vezes se siruē con salsa, salvo si ay agraz. Para esta salsa tomarás los granos del agraz, y tendras en vna sartē tozino frito en dados, que esten bien fritos, y sacarlos has fuera de la sartē; echarás los granos del agraz afreyr, y darles has dos, ò tres bueltas sobre el fuego, y no mas, porque no se cuezan demasiado, y echarás açucar, y canela, y pimienta, y vn poco de vinagre, y asentaras los pollos sobre reuanadas de pâ tostado, y echarás la salsa de agraz por encima.

Pollos rellenos.

SI quieres rellenar pollos, tomarás vn poco de tozino en reuanadillas, y freirlo has, y quando este medio frito, echarás vn poco de ceuolla cortada a lo largo, y freyrlahas a medio freyr; luego echarás vn poco de carne cruda picada, y freyrlo has todo, reboluiendolo con vna paleta, hasta que esté la carne perdigada, y echa

ras

Arte de Cozinha.

ras alli yeruabuena, y cillantro verde, y vn poco de mejorana. Luego batirás media dozena de huevos para quatro pollos y echarlos has en la sartén, y reuolberlos has con la paleta hasta que esté bien seco, y sacarlos has al tablero, y picarlos has muy bien, y meterle has quatro huevos crudos, y sazónaras con especia negra, y acafran, y agrio de limon, o naranja, y sal. Este relleno es lo mas ordinario. Si no tu uieres carne para este relleno, con higadillos de gallinas, y los demas materiales, lo podrás hazer. Si quisieres reboçar estos pollos rellenos, podrás echar en el relleno agrio, y dulce, y quando tengas los pollos rellenos, y esperados en el asador, tomaras los pies de los pollos cortados por la junta, y aguzaras el hueso del pie, y meterlo has por la cabeça del pollo. En cada cabeça del pollo pondras los pies, de manera que parezcan cuernos de venado, y asarlos has, y quando esten asados, reboçarlos con yemas de huevos, de manera que esté bien cubiertos, y endolos asando, y dando con vnas plu-

olumas, y las yemas reboçado tambien
o pies, que estan pueſtos en las cabeças
de los pollos. Quando eſten bien cubier-
tos: tomarás vn poco de manteca calien-
te, y y echarſelahas por encima, y eſpōja-
rà el reboçado, y echarás vn poco de a-
çucar por encima, y ſacarloſhas, y ſeruir-
loſhas con vnas ojuelas, porque no ſe ſir-
uen ſobre ſopa, porque abultan mucho,
que con quatro pollos henchiráſ vn pla-
to. Las cabeças deſtos pollos han de eſ-
tar pueſtos por la rauadilla, que vengán
a quedar los cuernos ſobre las eſpaldas.

Empanadas de perdizes.

EMpanadas de perdices con maſa de
bollos: tomarás las perdizes deſpues
de peladas, y limpias, y perdigarlas has en
las parrillas, y darlas has vn golpe en las
pechugas, de manera que eſté medio ala-
das, y ponlas en vna pieça con vn poqui-
to de vino, y de todas eſpecies, y ſu ſal, y
tēdras vnas lonjas de tozino gordo muy
delgadas, y otras chiquitas de tozino ma-
gro

Arte de Cocina.

gro muy remojadas, y dexalo estar desta manera por media hora, y toma harina, y haz vna massa encerrada con huevos, y agua, y sal, y vn poquito de manteca, y tie de vna hoja vn poco larga, y gorda, y tendras manteca fresca de vacas lauada, y sonada; pondras muchos pedazitos de manteca por la hoja de masa, q tome la mitad della, y roziarlahas con vn poco de harina, y doblarlahas que cayga encima de la manteca del otro pedazo, que ne la tiene, y tornarlahas a tender larga, y tornarlas a poner otros bocaditos de manteca por toda ella, y echaras otro poco de harina, y arrollarlahas como ojaldrado. Luego cortarás cerca de vn palmo deste rollo de masa, y recogeras las pútas, y haras vna torta redonda. Luego tomaras vnas lonjas de tozino gordo, y pondraslo sobre la mesa, luego pondras sobre ellas otras chiquitas de tozino magro. Luego ponerás vna perdiz, la pechuga para baxo, y luego le pondras en las espaldas otra lonja de tozino gordo, y yrás recogiendo la masa de manera que
todas

ôdas las orillas vengán a juntarse en las
spaldas de la perdiz, mojandolas con vn
poco de agua, porque quede cerrado, co-
mo cetradero de bolsa. Luego bolueras
a perdiz la pechuga haziz arriba, y amol-
darlahas de manera, q̃ no se vea por dōde
se cerró, y tomarás dos pies de la perdiz,
e hincarlos has en la empanada, las vnas
á fuera, y dorarlahas cō yemas de hucuo;
y pôlo sobre vn papel, y metela en el hoc-
no. Son muy buenas empanadas, y llama-
se empanadas sin repulgo.

Empanadas en asador.

YA que auemos començado a dezir
destas empanadas trasordinarias, pô-
drè aqui otras dos maneras de empanar
en asador. Tomarás tortolas, ò petoizes,
ò palominos, ó pichones, y cortarles has
los alones muy á rayz, y las piernas reco-
gerles has, de manera, que queden muy
redondas, y espetarlos has, y asar los has: y
quãdo estè asados, tēdrás hecho vn batido
cō harina de arroz, y açucar, y yemas de

D

huc.

Arte de Cocina.

hueuos, y vna gota de vino: luego echalas a lo que se asa vn poco de sal, y especias; luego yrás dorando con el batido lo que se está asando, y quando este baño estuviere bien seco, echarlehas vn poco de manteca, y dexar lohas secar mas, y luego dale otro baño cō vnas plumas: y desta manera yrás haziendo hasta que no se vea nada de la bolateria. Luego lo tomaras a roziar con manteca y echales azúcar molido por encima, y quedaran redondas como empanadas, y parecerán empanadas Inglesas en el gusto.

Otras empanadas en asador.

TOMARás carbonadillas de piernas de ternera muy delgadas, y batirlas has con la buelta del cuchillo, y mecharlas has, y echalas en adouo de la misma ternera, añadiendole especias, y luego espetarlas has en vn asador delgado, y que vayan muy juntas, y apretadas, y en vn asador puedes hazer tres empanadas, apartando vnas de otras, dos dedos, y quando esten

esten asadas harás vna masa fina sin açucar, y sobarlahas mucho que haga correa y tenderlahas delgada, y haras levantar el asador a la mesa, y tomaras aquella hoja de masa, y vntarlahas con manteca, y rebueluela sobre el vn tercio de las chulletas, que dè tres, ò quatro bueltas. Luego le pondras vn papel por encima, vntado con manteca, y atalo por las puntas y por el medio: luego haz otro tanto a las otras dos empanadillas. Y despues q̃ estè todo hecho, ponlas a asar hasta que estè la masa bien cozida, y que tenga color. Luego quitales el papel, y rozialas con manteca, y echales açucar raspado por encima.

Sopa de perdizes.

A Sarás las perdizes, y luego las cortarás, apartando toda la carne de los huesos, y hazerlahas tajadillas pequeñas: luego haras vna sopa de pã blãco, cortado con la mano a bocadillos, de manera que estè la sopa bien alta. Luego podras

D 2

por

Arte de Cocina.

por encima la carne de las perdizes. Luego tomarás caldo de la olla, y echale vn poco de buen azeyte, y vinagre, que esté bien agrio, y pimienta, y vn poco de sal, y echalo por encima de la sopa, y de la carne, y ponla a calentar, y siruela caliente. Esta sopa es sopa de gazpacho caliente. Esta misma sopa podras hazer de conejos, beneficiandola como la de las perdizes.

Perdizes asadas con azeyte.

POndras a asar las perdizes, luego tomaras vn poco de bué azeyte, y echarlehas dos partes de agua, y echales sal, de manera, que esté salada, y batelo mucho, hasta q se ponga blanca: y con esta salsa yrás untando las perdizes quando se van asando, luego haras otra salsa como esta, y siruela con las perdizes así fria en su trinchero. Esta salsa ha de llevar harta sal.

Anades estofadas.

PERdigaras las anades en las parrillas, de manera que estén medio asadas; luego

80

go dales a cada vna vn golpe, en la pechu-
ga, luego freyras tozino en dados con vn
poco de cebolla, y assentaras las anades
en vna olla, y echa el tozino, y la cebolla
por encima, y ahogueñe vn poco; luego
echale vn poco de vino blanco, y vn po-
co de vinagre: y echale agua caliente,
quanto se cubran las anades, luego saz-
ona con todas especias, y sal, y echale den-
tro dos, o tres membrillos en quartos:
luego pôdras vn borde de masa a la olla,
y assentaras otra ollita llena de agua so-
bre la olla de los anadones, de manera q̃
ajuste muy biẽ cõ la masa, y pôla sobre vn
poco de rescoldo, de manera que cueza
poco a poco: y quando esten cozidos, sir-
uelos sobre vnas reuanadas de pan tosta-
do cõ su salsa por encima, y no echas los
membrillos, que como no lleuan dulce,
no saben bien. Si quieres echar dulce en
estos anadones bien podras, y podras ser-
uir los mēbrillos con ellos: y sino huie-
re membrillos, podras echar ciruelas pa-
sas, coziendolas, y passandolas por vn ce-
dacillo, y desatarlas con el mismo caldo

Arte de Cozinha.

de los anadones, y echafelo dentro, y vn poco de açucar, o buena miel, y canela molida, y dexaras algunas ciruelas enteras, quitados los hueslos para que vayan por encima de las anades: y firuase como està dicho.

Lechones asados.

LOs lechones lo mas ordinario es asarse, y seruirse con sopa de queso de sopas, no digo por agora nada, porque adelante harè vn capitulo, que trate dellas.

Salsa de lechon.

TOmaràs el higado del lechon asado, y majarlohas con vnas almêdras tostadas con cascara, y vna reuanada de pan tostado, y remojado con caldo, y majarseha todo muy bien, y pañarlohas por vn cedazillo, ò estameña, y sazonaras de todas especies, y canela, y cueza vn heruor, echandole quatro onças de açucar, y vn poco de çumo de limon. Y si quieres hazer esta salsa sin dulce, echa lohas vn gra

no

o de ajo asado, y vn poquito de queso, y
especies, y no has de echar genero de
grio adonde entrare queso.

Vn lechon en salcbichon.

Tomas vn lechón que sea grande, ma-
yor de los que se suelen asar, y despues
que esté muy bien pelado, cortarle has
los pies, y abrirlo has por la barriga, y des-
pues de destripado y raslo descarnando,
de manera que toda la carne vaya pega-
da en el pellejo, arrimando el cuchillo a
los huesos. Ha se de desollar cabeçayro
do, que no quede en los huesos ninguna
carne, y echar el pellejo con su carne
en agua que se desangre, y luego escurrir
lohas, y pôdraslo sobre el tablero, la car-
naza cara arriba. Tomaras sal molida en
cantidad, y sembrarselo has por encima,
de manera que esté bien salado; luego
tendras pimienta, y clauo, y nuez, y gen-
gibre todo mezclado, y echarlo has por
encima: de manera que quede toda ne-
greando, y arrollarlo has, començan-

D 4

do

do por la cabeça, y despues que este arro-
llado, atarlehas las pútas muy rezio, por
que no se salga la sazón; luego lo yras liã-
do con hilo de vala muy apretado, y de-
xarlohas vn poco enatqueado, como
berga de ballesta, y pondraslo a cozer cõ
tozino, y vino, y vinagre, y saluia, y mejo-
rana, y otras yeruas, y vn poco de agua,
quanto se cubra, sazõandolo de sal, y es-
pecias, que este vn poco subido, y servir-
lohas frio cõ algunas flores, o ruedas de
limon, quitandole primero todos los hi-
los con que estauo atado. Y si quieres ser-
uirlo en ruedas cõ limones, parece muy
bien, yes muy buen plato. Cortando este
lechon en ruedas, parece ojoldrado, y sir-
uelas sobre algunas hojas verdes, y ador-
nalas con ruedas de limones.

*Vna pierna de carnero esto-
fada*

TOmaràs vna pierna del carnero que
sea rezien muerto, y golpearlahas
con

Con la mano del almirez, de manera que
 fien quebrátados los haessos, y mechar
 mas con mechas gordas de tozino, que
 atrauieffen toda por de dentro, dere-
 cho por la hebra, y ponle vnos clauos de
 especia hincados, y algunos ajos, luego
 metela en vna olla, y echala tanto vina-
 gre como quepa en vna cascara de me-
 dia naranja, y otra tanta agua, y vn boco-
 de pimiêta, y nuez de especia, y no ha de
 leuar otra especia: echale vn poquito de
 sal, y tomaras vn poco de masa, y harás
 vn rollito, y pondrasle por el borde dela
 olla: luego pondras encima otra ollita q̃
 ajuste en la boca de la olla grãde, de ma-
 nera que con la masa no pueda respirar:
 y desta manera la pondras al fuego, que
 sea vn poco de rescoldo, y la ollita que
 esta sobre la olla grande, ha de estar lle-
 na de agua, porque de otra manera se se-
 caria la olla de la pierna. Quando aya es-
 tado al fuego hora y media, sacarlaha
 del fuego y quita la ollita, y buelue la
 pierna, y torna a poner la ollita sobre la
 olla, y vazia el agua caliêre de la ollita, y

D 5

torna-

Arte de Cozinha.

tórnala a henchir de agua feia, y dexala acabar de cozer, y hallarlahas muy tierna, y con dos escudillas de sustancia, si uela sobre vnas seu nadillas de pan tostadas, y echa la sustancia por encima, Si la quisieres seruir picada como gigote, tambien es buena. Y adierte, que sino quisieren ajos en ella, que importa poco q no los lleue, q sin ajos se puede hazer.

Otra pierna estofada de otra manera:

COlpearas la pierna muy bien, y perdigarlahas sobre las parrillas, y de q este bien perdigada, metele vnos clauos, y vnos ajos, y metela en vna olla, y echale vn poco de vino tinto, y vn poco de vinagre, y sazona con especia negra, y chalc tozino en dados, frito cō vn poco de cebolla picado, y su sal, y agua, ò caldo hasta q se cubra la pierna, y tapala cō vna cobertera, y podras echar dentro, si quisieres algunos mēbrillos, ò peros agrios ò al-

almendras tostadas: y si alguna vez la
quisieres hazer dulce podras añadiendo
mas agrio, y canela: y si la salsa estuue
muy rala, espessarlahas con vn poqui-
to de harina quemada, desatandolo con
el mismo caldo de la pierna.

*Otra pierna estofada de otra ma-
nera.*

ECharas a cozer vna pierna de carne-
ro, y quando estè medio cozida, sacar-
lahas, y dexala enfriar, y picarlahas como
para gigote: y pondras alli tambien los
huesos, y echole vn poco de caldo, y vn
poquito de vino bláco, y vna gota de vi-
nagre, y pimienta, y nuez, y gégibre, y vn
poco de mâteca de vacas freíca, y media
cebolla cruda entera, y vn poco de ore-
gano molido, y ponla sobre vna poca de
lúbre en vn plato, ò cazuela de barro, y tá-
pala, y dexala estofar media hora a poca
lumbre, y cotta vnas reuanadillas de pá
muy delgadas, y afsiétalas en vn plato, y
com.

Arte de Cozinha.

compõ los hueslos de la pierna encima, y luego echaras el picado con su salsa, y la media cebolla echaras a mal, y echale vn poco de çumo de limõ, ò de natãja encima, y siruela caliẽte. Desta manera puedes estofar carbonadas de cabrito cõ sus hueslos, y carbonadas de pierna de ternera, añadiendoles mas caldo, despues que estẽ estofadas, para q se puedã cozer biẽ.

Vna pierna de carnero rellena.

TOmaras vna pierna de carnero que no sea manida, y desuellala, abriendo la por la parte de adentro, de manera q no se rompa: luego descarnala, y pica la carne, y de la mitad haras vn relleno, perdigando la carne con su cebolla, y tozino, como esta dicho, para los pollos rellenos, echãdo alli vnas hojas de yerua buena, y mejorana, y quatro huevos, y desque este bien seca, juntala cõ la otra carne que esta cruda, y picala junta, y sazónala con todas especias, y vn par de huevos, y sal, y el çumo de vn limon, y vn poco

o de mejorana picada: luego tendras el
bellejo de la pierna sobre el tablero, a-
ido al jarrete; y ponle vn poco de reda-
no por la parte de adentro, y tornala à
rofer con vna mechadera, y vn poco de
nilo de bala, y espétala en vn asador, atan-
dola muy bien, porque no se ande, y pon-
la asar, y pondras debaxo vnà pieza cõ vn
poco de caldo, a dõde cayga la instancia
de la pierna, y tostaras vnas reuanadillas
de pan, y ponerlas en vn plato, y saca la
pierna, y assientala sobre ellas, y toma la
sustancia, y echale çumo de limon, y vn
poquito de especia, y dale vnos cortes a
la pierna por encima, y echale la sustãcia.

*Vna pierna de carnero à la
Francesa.*

HAs de desollar la pierna, y descarnar
la, y picar la carne, echando con ella
tozino, y cebolla cruda, y vn poco de me-
jorana, y axedrea, hisopillo, y quatro hue-
uos crudos, y especias, y vn poquito de
vina-

Arte de Cocina.

vinagre, y sal, y ponle vn redaño sobre el pellejo por la parte de adentro, y luego echaras la carne sazónada, y colerla ha con vna mechadera, y vna hebra de hilo de vala, y despues ataras la pierna cō vna bueltas de hilo, y ponla en vn perol, ò en vna olla, y echale alli caldo quanto se cubra, y echale tozino frito en dados, y vn poco de cebolla cruda, cortada a lo largo, y vn poco de manteca de vacas fresca y vino, y vinagre, y saluia, y mejorana, y hisopillo, y cuezale con todo esto, hasta que este cozida, y luego echale vn poco de harina quemada que no este muy negra, desatada con el mismo caldo, de manera que no este muy espessa, ni muy negra, sino vn poco parda, y assentarla has sobre reuanadas de pan tostadas, y darle has vnos cortes: echa la salsa por encima:

Otra pierna de otra manera.

OTra pierna se haze armada, descarnando toda la pierna, y picar la carne

ne con su tozino, y sazónarla con sus especias, y quatro, ò seys huevos, y sal, y vn poquito de agrio, y armarla en vna caque la grande, de manera que parezca la misma pierna, y ponerla por encima algunos trozos de cañas de vaca, y algunos piñones hincados, algunas yemas de huevos duros y cuezase con lumbré abaxo, y arriba, y siruela sobre vna sopa. Desta manera se arman gallinas, y pichones, y cabrito, saluo que los corpanchones de las gallinas se han de cozer primero, y despues armas sobre ellos, y se ha de perdigar la mitad de la carne, y hazer vn relleno, y mezclarlo con la otra mitad de carne cruda, porque esté mas tierno.

Vn platillo de pichones, ò pollos, ò palominos,

TOmarás media dozeña de pollos pelados, y limpios, y cozerlos has a medio cozer, y luego asíétalos en vn cazillo, ò cazuela de barro, y tomaras vn asle
chi-

Arte de Cozinha.

chugas perdigadas, y aillentarlashas sobre los pollos, y luego pica vn poco de verdura, yerua buena, y peregil, y cilantro verde: y luego toma tozino en dados muy menudos, y freyrlohas hasta q̄ este bien foito, y luego echa la cebolla cortada muy menuda, y friela cō el tozino, y echala sobre los pollos. luego fazona cō pimienta, nuez, y gengibre, y echale caldo hasta que se bañen los pollos, ò palominos, y ponlos a cozer, y hazlos apurar hasta que queden con poco caldo, y luego batiras quatro yemas de buenos, y vna gota de vinagre, y fazaras primero de la flor del platillo, en vn plato, luego quajaras el platillo, y llegalo al fuego, y no cueça porque no le corte, y pondras vnas reuanadillas de pan en el plato: luego echa el platillo sobre las reuanadillas con el mismo cazitō, y hecha la flor por encima, y vn poco de zumo de limon, ò naranja. Aduierte que todas las vèzes que puedas hazer cada platillo de por si, que es mejor que no hazer muchos juntos, y vā con mejor gracia: y luego buscaras algunas

as cosillas cō que adornar los platillos,
como son mollejuelas de cabrito, ò de
cordera: y con solo agraz, y verdura son
buenos, sin lechugas, y sin hueuos.

Pollos rellenos cozidos.

LOs pollos rellenos cozidos cō lechugas
rellenas con carne sazónada, co-
mo para albondiguillas, que no tengan
mas de carne, tozino, y hueuos, y de to-
das especias, sin perdigar, y rellena los po-
llos entre cuero, y carne, y assiétalos en
vn cazo, ò cazuela, y luego perdiga las le-
chugas, y quitales el cogollo de medio, y
en su lugar se hincharà de la carne del
mismo relleno de los pollos, y atalas por
las puntas, y assiétalas con los pollos re-
llenos, y echales cebolla frita con tozi-
no, y todas especias, y echale vn poco de
verdura picada, y caldo, hasta que se cu-
bran las lechugas, y cuezã hasta que apu-
re el caldo, quanto se bañen los pollos
Luego quajaras este platillo cō quatro
yemas de hueuos, batidas con vn poco

E

de

Arte de Cocina.

de vinagre facando primero la flor, y podrás sacar los pollos, y partillos por medio, y yr armando el plato, poniendo entre pollo, y pollo lechuga rellena. Y despues que esté el plato compuesto echaras la flor por encima, porque le dá mucha gracia.

En este relleno de pollos, y lechugas podrás echar yemas de huevos duras, cañas de vaca al tiempo q se rellena. También podrás echar algunas vezes a estos platillos açucar, y canela por encima, añadiendo mas agrio de limones, ò narāja.

Aduierte q el dulce no se ha de echar quando cueza, sino quando esta ya puesto en el plato, y es muy bué gusto el agrio y dulce. Quando tuuieres muchos platos de cada cosa, harás estos platillos desta manera. Las lechugas rellenas harás a parte en vna pieza grãde, y los pollos rellenos en otra, y quajaras el platillo de los pollos, ò el de las lechugas, y quando vayas siruiendo, mojaras las topas, ò reuendadas con el caldo que está quajado, y yras componiendo tus platos de pollos

re

rellenos, y lechugas, echando de la flor
por encima.

Esto basta para enténder, que lo mismo
es hazerse de pollos, como pichones, o
gallinas; porque aunque tengo dicho q̄
partan los pollos por medio, parecē biē
enteros: las lechugas entremetidas en-
tre pollo, y pollo: y luego echaras açúcar
y canela por encima, y la flor del platillo,
añadiras mas agrio de limō, ò naranja, y
si acaso no tuuieres pollos, ni pichonēs
rēzien muertos, y no los pudieres relle-
nar, relleñalos por de dētro, y si acaso no
huuiere lechugas, puedes relleñar esca-
rolas.

Platillo con membrillos.

EStos platillos podras hazer sin relle-
ños, tomaras los pollos, ò pichones a
medio cozer, y partirlos has en medios, o
en quartos, y al sētarlos has en vn cazillo,
ò cazuela, y freyras tozino en dados que
sea muy menudo, y estē bien frito. Lue-
go echa cebolla picada muy menuda, y
fríela, y echaras membrillos cortados
delgados, como quien corta cebolla

E 2

larga,

Arte de Cozinha.

larga, y echarlos has en la farten con la
cebolla, y el tozino, y frielo hasta que
los membrillos esten blandos, y echalo
todo en el cazillo, de manera que quedé
cubiertos los pollos, o pichones: luego
sazonaras con pimienta, y nuez, y gengi-
bre, y capela, y echaras vn poco de vino,
y vn poquito de vinagre, y cosa de seys
onças de açúcar, y echarle has caldo has-
ta que se bañen por encima, y cueza has-
ta que se apure, que quede como conser-
uado, sírvelo sobre reuánadas de pan to-
stado, y cópólo con algunas torrijas, o al-
gunas vbres de ternera tostadas. No los
saques có cuchar, sino con el mismo cazi-
to lo puedes echar en el plato, porque de
la misma manera q̃ está en el cazito. Es-
tos platillos no es bueno hazarse mu-
chos juntos, porque no se anden cucha-
reando, sino cada plato de por sí, en ca-
zuelas, o en cazillos. En lugar de
los pollos, echen se lenguas
de vaca cozidas.

(.:.)

Otro

Otro platillo con yeruas.

PAra hazer platillo de pollos, pichones
ò gallinas, o otra qualquiera cosa, to-
maras los pollos, ò pichones, y coze rlos
has á medio cozer, y assétarlos has en vn
cazo, ò cazuela, y tomaras las yeruas per-
digadas, como son lechugas, ò escarolas,
ò ripôces, o chicorias dulces, ò amargas,
que todas son buenas, y yras mudâdo ca-
da dia su manera de yeruas, y bolateria: y
assentaras las yeruas sobre los pollos, ò
pichones, y freyras ceuolla con tozino,
y echarselas has por encima, y echaras cal-
do hasta que se bañen, y picaras vn poco
de verdura, peregil, ò yeruabuena, y echa-
felo por encima, y sazona con todas espe-
cias, y de que estè el platillo cozido, qua-
jarlo has con yemas de hueuos batidas, y
vn poco de vinagre, apartando primero
la flor: y no cueza mas de medio hervor,
porque no se corte. Sacarlo has en el pla-
to sobre reuanadillas de pan, y echarle-
has la flor por encima. Pongo aqui esta
manera de quajar los platillos, porque

Arte de Cozinha.

es lo mejor. Tambien se pueden hazer de otra manera, que es hazer vn brodete: y despues de hechos sus platos, echarle del brodete por encima, y luego echarle vn poco de la flor del platillo, y es muy acomodado quando ay muchos platos que seruir: mas con todo esso aconsejo que se quaje cada vna de por si. Ya tengo dicho que a estos platillos se les puede echar dulce quando quisiere, mas no han de cozer con el, sino echarse lo quando lo siruieren en el plato, y ha de ser açucar, y canela, añadiendo mas agrio de limon, o naranja. Este brodete, para seruir los platillos, se haze batiendo yemas de huevos, y vn poco de vinagre, y echar caldo conforme la cantidad que fuere menester, y ponerlos sobre el fuego, trayendolo a vna mano de manera que no se corte, y dexarlo vn poco ralo. Suelenle echar vn poquito de açafrao. Seran menester ocho yemas de huevos para vna açúbre de caldo, y este seruirá para quatro, o cinco platos.

(.:.)

Pla.

Platillos sin verduras.

Si no hallares verduras, toma carnero, ò ternera, y picala, y sazonallo, como para albondiguillas con sus hueuos, y especias, y tozino: y luego echalo en vn cazillo, y echale caldo, y desatalo, y pòlo sobre el fuego, y velo meneando, y haras vn pastel embote, y mete alli los pollos, ò pichones: y sazonallo todo, y podras poner en ello algunas cañas de vaca. La volateria que entrare en estos platillos, ha de estar cozida del todo, y lacarlahas en los platos, y pòdras yemas de hueuos duros por encima, y adornaras el plato con algunas torrijas cortadas angostas. Estos pollos con ternera, ò cabrito, podras hazer con albondiguillas, assentando los pollos en vn cazillo, y sazonar con todas especias, y vn poco de verdura picada, y freyras vn poco de cebolla con tozino, y echaselo dentro, y echarlehas caldo hasta que se cubran bien, luego haras albondiguillas sobre los pollos, y cuezan dos heruores, y quajalos con yemas

Arte de Cozinha.

de hueuos batidos con vn poco de vinagre, y siruelos sobre reuanadas de pan, y cumo de limon, ò naranjas por encima. Aduierte, que antes que venga el agraz vn mes, vienen los agrazones, que se llaman por otro nombre grufela, y por otro se llama vuaspin. Estos nacen en vna manera de espinos, que sirven de agraz para los platillos. Para cada platillo son menester quatro pollos, y seys huenos, sin los demas aderentes que se suelen echar por encima, como son mollejas, higadillos, y carbonadillas mechadas.

Capon a la Tudesca.

TOmarás vn capon que esté cozido, y pondráslo en vn cazo con caldo, y tendrás cosa de libra y media de ternera de pierna medio cozida, y picarlahas sobre el tablero, y echarlahas en vna pieza, y echale doze yemas de hueuos crudas, y vn poco de vinagre, y sazónaras con todas sus especias, y echalo donde estuviere el capon, de manera que el capon esté bien

en cubierto. Y aduertete, que el caldo
onde estuuiere el capô, ha detener bue
grasa. Demas deffo, le echaras dos, o
tres cañas de vaca hechas trozos, y hade
cozer el capon con la ternera poco a po
co, cosa de vna hora. Luego sacaras el ca
pon sobre reuauadas de pan, componien
dole aquella ternera al derredor, y por
encima, y pondrasle yemas de huevos du
as por encima, para adornar el plato cõ
las cañas.

Vn platillo de aues con azederas.

TOmarás las aues, o pollos o lo q̃ qui
sieres, y cozerlohas, y allentarlos has
en vn cazito, o cazuela, y echarlehas en
cima muchas azederas crudas, y tomarás
tozino en dados muy chicos, y frielos mu
cho hasta que esten blancos, y echales ce
bolla cortada muy menuda, y friela, y e
chalo todo encima de las azederas, y sa
zonaras con todas especias, y echale cal
do quanto se bañe, y ponlo acozer: y en
dando vn par de heruores sacarlohas del
D 5 fuego.

Arte de Cozinha.

fuego. Este platillo no se quaja con huevos: siruelos sobre rebanadas de pan, y es muy apetitoso.

Vna aue a la Portuguesa

Tomarás vna aue cozida, y rellena, salpiméntada, y assentarlahas sobre ojuelas, y cercarlahas con huevos hilados, y conseruas, como son cerniñas, y diacitron cortado, y otras conseruas, y ojuelas: este plato se sirve frio.

Vna gallina rellena en alfitete.

Harás vna masa con solo huevos, y sal, y vn poco de manteca, de manera que no ha de lleuar agua, ni vino, mas de solos los huevos, y haras ojuelas vn poco gordas, y freyr lashas cō māteca de puerco, y tendras vna aue rellena, y cozida, y assentarlahas sobre las ojuelas, y tēdras hecho vn brodete con buen caldo, y grata y echaras al derredor del aue vn poco de ellos, de manera q̃ no se mojen todas las ojue-

las, y echaras açucar, y canela por en
de todas las ojuelas : y firuale ca-
te.

Otra aue en al fitete frio.

Omaràs las ojuelas de la misma ma-
nera que esta dicho atras, y cortarla
redòdas, vnas mayores que otras an-
de freyrse, y tendras huevos mexidos
yras echando en el plato vna hoja de la
asa frita, y luego huevos mexidos enci-
a, y luego otra hoja encima de los hue-
os mexidos, è yras echando hojas, y hue-
os mexidos hasta que esté bien alto el
plato, poniendo los mayores debaxo, y
uego tendras vnas almendras rajadas
muy menudas, y tomaras vn poco de al-
miuar que esté muy sabido de punto,
echarlohas por encima de todas las oje-
as: luego echaras las almédras cortadas
por encima del plato, y pegarsehan al al-
miuar: luego tendras vna gallina cozida,
rellena, y salpimentada, y pondrasla en
medio del plato. Este plato se
sirue frio.

galli-

Arte de Cozinha.

Gallina Morisca.

A Sarás vn par de gallinas, y luego lavaras los quartos, y cortarás vn poco de tozino en dados muy menudos, y freylos has muy bien hasta que estén blancos, y echale vn poco de cebolla picada muy menuda, y ahogaras las gallinas con este tozino, y cebolla, echale caldo quanto cubran, y echale vn poquito de vino, y vn poco de vinagre: y si huviere vn poco de manteca fresca se le puede echar. Sazona con todas especias: en este platillo no se echan huevos. Ha de salir vn poco agrio: si le quisieres echar vn poco de verdura picada podras.

Pichones ensapados.

TOmarás quatro pichones rezié muertos, y pelalos en agua caliente, y abrelos por las espaldas, desde la cabeça hasta la cola, solo el pellejo: luego los yrás desollando; de manera, que no se rompa el pellejo, y cortarás las piernas, de mane
ra

que queden los muslillos en el pelle-
y los alones, cortandolos por las jun-
Luego pondras el pellejo sobre el ta-
ero, y rellenarlos has con relleno de la
ma carne de los pichones, y ternera,
cabrito, y picaras la carne, y freyras to-
no en reuanadillas delgadas: y en eslan-
o medio fritas, echa vn poco de cebolla
ortada à lo largo, y freyrlohas con el to-
ino. Luego echaras vn poco de yerua-
buena, y cilantro verde, y mejorana si la
huuiere, peregil muy poco, porque si es
mucho dá mal gusto en los rellenos: y si
no huuiere yerua buena, y cilantro ver-
de, echaselo seco, y molido. Echaras en la
farten la carne picada, y freyrlahas: lue-
go echa ocho huevos crudos, y rebuelue-
lo todo con la paleta hasta que estè bien
seco el relleno. Luego tornalo al table-
ro, y picalo muy bien, y metele otros qua-
tro, ò seys huevos crudos, y sazona cō to-
das especias, y agrio de limon, y pondras
yemas de huevos duras en el pellejo, y ca-
ñas de vaca en trozos: luego echaras el re-
lleno encima, y coseras el pellejo del pi-
chon

Arte de Cozina.

chon con vna aguja, y vna hebra de hilo
larga, de manera, que en la costura no
mas de vna hebra, y pondras los pichon
en vna cazuela con lonjas de tozino
baxo, y encima, y pondrasla al fuego, y
pala con vna cobertera, y echale lumb
debaxo, y encima: y despues de asados,
raras por la punta del hilo, y saldra todo
y siuelo sobre vnas ojuelas muy delg
das, y echales vn poco de almiuar por e
cima sin tocar a los pichones. Luego co
ta vna dozena de almendras en ragita
muy menudas, y echales por encima la
ojuelas. Si quisieres hazer este relleno
dulce, echale azucar, y canela, añadien
dole mas agrio. Tambie podras mezclar
este relleno, si tuere a migo de dulce tu se
ñor, vn poco de pasta de macapan mez
clado con yemas de huevos duros, y
mezclado co el relleno de la carne. Sino
quisieres teruir estos pichones sobre oje
las, siuelos sobre vna sopa de natas, o so
bre vna sopa dorada. No se dize como se
han de hazer las sopas, porque adelante
las hallaran escritas. Esta suerte de picho
nes

pongo aqui, porque es el aue que me
se acomoda desta manera; porque tá
en se pueden hazer de pollos, o de ga-
nas.

Vn capon relleno con ostiones.

Porque voy tratando de rellenos, quie-
ro poner aqui vn plato de carne, y pel-
ado: y si te hallares adonde lo huuiere
fresco, aparcjaras vn capon para relleno,
y tomaras ostias frescas, y haras vn relle-
no con vn poquito de ternera, y ostias, y
friendolo todo en la sartén con tozino,
echarlehas vn poquito de verdura, y qua-
tro huevos crudos, reboluerlohas sobre
la lumbre con la paleta hasta q̄ esté bien se-
co, y sazóna con pimienta, y gengibre, y
nuez, y picalo sobre el tablero, y echale
otro par de huevos crudos, y tendras o-
tros pocos de ostiones ahogados, y mez-
clalos cō el relleno, así enteros como es-
tan, y echale vn poco de agrio de limō, y
rellena el capon cō este relleno, y embro-
quetalo, y perdiguelo vn poco, y elpeta-
lo

Arte de Cozina.

lo en el asador. Luego tomaras vna lamprea fresca, y rodearlahas al capon atadolo muy bien, y ponerlohas a asar, y pondras debaxo vn plato que recoja el jugo del capon, y lamprea: echaras alli un poquito de caldo, y vn poco de pimienta, y nuez, y vna migaja de clauo, y tostaras reuanadas de pan, y ponlas en el plato, y al capon encima con su lamprea, echale la salsa por encima, y vn poco de vinagre de limon, o naranja, y sino huviere lamprea, haras al capon con hostras: y siruelo sobre vna sopa dorada, o de natas, siruelo caliente.

Otro capon relleno.

TOmaras vn capon, y rellenarlohas entre cuero, y carne, con ternera, y algunas cañas de vaca, de la manera que está dicho en los pollos rellenos, y dexarlehaz el pescuezo con su pico, y cortaras el medio pico de la parte de arriba: y despues de relleno podráse de manera que entre la rabadilla por el pico, y el pescuezo

o venga por el lomo, y embroquetálo-
as, y ponle vna lonja de tozino en la pe-
nuga, y asalo, y despues de asado, toma
na dozena de yemas de huevos, y rebo-
arlas có ellas, de manera, que este biē
ubierto: luego echa vn poco de mante-
ca caliente, y esponjará el rebozado, y to-
maras vnos bollos de rodilla, y armaras
el plato con ellos, y con el capon. Estos
bollos adelante dize como se hazen.

Otro capon relleno.

A Parejaras vn capon para relleno, y
cortarlehas el pescuezo, y los pies, el
relleno ha de ser de ternera, ò de ca-
brito, y no ha de ser perdigado en la sar-
ten, sino carne picada cruda, con su tozi-
no, y huevos, y especias, como para albō-
diguillas, echandole algunos trozos de
cañas de vaca, y yemas de huevos cozi-
das: y si quisieres echar piñones bien pue-
des. Rellenaras el capon entre cuero, y
carne, y por lo hueco, y echarlehas aco-
zer y luego haras artaletes de otro carō

F

del

Arte de Cocina.

del relleno que sobrare: añadiendo y mas de huevos cozidas, y picadas, y conras los artaletes en vna tortera: quando té el capon cozido, y los artaletes har vna sopa de pan de leche, ò de lo mas blanco que huviere, y mojarlahas cõ solo caldo: y despues que esté bien esponjada, sentaras el capon en ella, de manera, que se entierre casi la mitad: luego le darás vnos cortes por la pechuga, y yrás metiendo los artaletes por aquellas cuhilladas, y los demas podrás al derredor del capon, y echarlehas vn poco de gumo de limo, de naraja por encima, y vnos higadillos de aues fritos, ò molleins de cabrito, de ternera. Si quisieres echar algunas ruedas de limon puedes, quitandole la cascara porque no amargue Por no gastar dos capones, podrás sacar la carne de la pechuga deste capon para hazer los artaletes.

Empanadas de pollos ensapados.

A Parejaràs los pollos abriéndolos por las espaldas, y rellenarlos has (como tergo

tengo dicho atras en los pichones) y co-
feiloshas con la hebra de hillo larga, y to-
maras ojaldrado, y haras vna hoja grande
y gorda, y pondrasla sobre el tablero, y
sobre ella vn pollo, la pechuga para arri-
ba, y ponle otra hoja de ojaldrado por en-
cima, y repulgala, y haras de manera que
quede la punta de la hebra del hilo con q̃
está cosido, fuera, porque despues que es-
tè cozida la empanada, puedes tirar por
ella, y saldrà toda, y cuezela en el horno,
y raspale vn poco de acucar por encima.
Y aduierte, que esta empanada ha de lle-
uar vna lonja de tozino delgada en las es-
paldas del pollo. Tambien se pueden em-
panar estos pollos, y pichones, en sapados
de masa dulce, mas hanse de comer caliē-
tes. A todos estos rellenos se les podrá e-
char agraz quãdo esta pequeño, y se pue-
ne echar passas de Corinto: y el agrio q̃
echares dētro, no sea de vinagre, si es
posible, sino de limon, ò de agraz.
Esta empanada de ojaldrado se haze
y buena de vn capon relleno, por-
e con sola vna se hinche vn plato, y

Arte de Cozinha.

podrasle poner el peñeço de fuera que
buelua házia la pechuga çon vna cubier-
ta de ojaldrado, q̃ quede la cabeça fuera.

Como se hazen los rellenos.

PORque voy tratando de rellenos, digo
que todos los que han de ser asados,
han de ser, friêdo tozino, y cebolla, y lue-
go echarle la carne picada, y echarle hue-
uos crudos, y freyrlo hasta que estê seco,
como hueuos rebueltos, y luego echarlo
en el tablero, y picarlo, metiendo mas
hueuos crudos: y sazonar, y rellanar, y en
lo que se dize de cenollas, ò yerua, ò ajo,
ò otras cosas, hasta de conformar con el
gusto de tu señor; porque aunque quites
algun material de lo que va escrito, no
por esso dexará de estar bueno: y todos
los rellenos, que han de ser cozidos, han
de ser de carne sazorada en crudo, y pro-
curar que lleuen buen tozino, y algunas
cañas de vaca, y vn poquito de riñonada
de carnero fresca, y vn poco de agrio de
limon.

Arta-

Artaletes de ave.

Tomas para vn plato dos pechugas de aues, y haras las chulletas muy delgadas, de manera que de cada pechuga hagas ocho, o diez chulletas, y golpearlas has con la buelta del cuchillo, y tendras dos dozenas de huevos cozidos duros, y sacarles has las yemas, y picalas sobre el tablero, y picaras vn poco de yeruabueña, y echarselas has: y fazonaras con pimiēta, y nuez, y gengibre, y quatro yemas de huevos crudos, y vn poco de çumo de limon, y vn poco de sal. Luego pondras las chulletas tendidas sobre el tablero, y picaras vn poco de tozino gordo muy picado, y pondras vn poquito sobre cada vna dellas, y tenderlohas por toda la chulleta: luego echaras del batido de las yemas de huevos, y arrollarlas has cada vna de por si, y assi haras todos los artaletes. Luego tomaras vnas broquetillas de caña muy delgadas, y graslas metiendo de quatro en quatro, y ponlos en vna tortera vntada con manteca, y cubrela con su

cobertera: y echa lumbré abaxo, y árriba, y cuezale. A este relleno podrás echar açúcar, y canela si quisiere, y vn poco de pasta de maçapan, mezclado cō los huevos: y síruelos sobre vna sopilla dorada: y sino fueren dulces, basta mojar la sopilla con vn poco de caldo, y vn poco de agüa sin buenos, ni otra cosa. He puesto esta manera de artaletes, no porque son los mejores, sino porque son los que su Magestad come mejor.

P O T A I E R I A.

Otros artaletes de aues.

A Parejaràs las chulletas de las aues, y tomaras carne de pierna de cabrito, y picarlahas, y freyras vn poco de tozino gordo en reuanadillas, y vn poquito de cebolla, y picaras la carne, y echarlahas en la sartén con el tozino, y fríase bien, y echale vn poquito de yeruabuena, y seys buenos crudos, y freyrlohas todo, reboluiendolo con la paleta, y de que esté bié seco

co sacarlohas al tablero, y picalo muy
fino, y metele otros dos, y tres nuevos cru-
dos, y fazonaras con todas especias. Lue-
go tendras otras quatro yemas de hue-
vos duros, picadas cō vn poquito de ver-
de. Luego arrollaras los artaletes, co-
mo está dicho en los de atras, y meterlos
en sus broquetillas. Luego asentár-
los con las puntas sobre las yemas du-
ras picadas: y luego assentarlos en su tor-
tera untada con manteca, y cubrelo con
la cobertera, y ponlos á cozer con lumbre
baxo, y arriba, y siruelos sobre alguna so-
pa. Este plato no dexes de adornarle cō
algo, como son mollejas de cabrito, ò al-
gunas turmas de carnero fritas: y fino tu-
vieres nada desto, dexa vn poco del relleno
de los artaletes, y echale mas huevos
crudos, y vn poco de leche, y echalo a
quajar en vna tortera, y de que este cozi-
do cortalo en rebanadillas, y yras metiéndolas
entre los artaletes, y parecerá muy
bien: porq̃ si es posible nũcale ha de ser-
uir ningun plato de platilleria, sin q̃ se le
póngan algunos adereçes para adornarle.

Arte de Cocina.

Otros artaletes de ternera.

Picarás carne de ternera con tozino gordo, y sazónaras cō huenos, y todas las especias, como para albondiguillas, y tomarás vn tablero mojado con vinagre y agua, y tomarás la carne picada, y allentaráhas por el tablero, del anchor de seys dedos, y del largo lo q̄ alcáçare. Luego ternas vna dozena de yemas de huevos duras, y picadas con verdura, y peregril, y yeruabuena, y echarlohas por encima de la carne, que está también por el tablero, de manera que se cubra toda con las yemas, y verdura, y echale algunas cañas de vaca picadas, y vn poco de especia. Luego cortarás esta carne al traues del ancho de tres dedos. Luego arrollarlos, y yrás haziendo artaletes assentandolos en vnatoirera: para esto no son menester broquetas, porque no se abre. Aduertase, que de la ternera se pueden hazer artaletes, haziendo carbonadillas muy delgadas de la misma ternera, y hazer el relleno, como está dicho en los arta-

Artaletes de aue, y cabrito, y adornarlos en vnas carbonadillas, mechadas de la misma ternera, han de ser muy delgadas, y golpeadas con el cuchillo, y mechadas pasadas en las parrillas, y luego echarles sal, y pimienta, y çumo de naranjas, y cõ esto se han de adornar los artaletes de ternera.

Artaletes de cabrito.

E Charas a cozer las piernas de cabrito, y quando este mas de medio cozido, sacalo al tablero, y picalo muy bien, y mezclale tozino gordo picado, y algunas cañas de vaca en pedazillos. Luego echale media dozena de yemas de huevos, y vn poco de verdura, y erua buena, y mejorana, y sazona de todas especias, y sal, y quatro yemas de huevos duras, y picadas, y echale vn poco de çumo de limon, ò naranja, y toma vn redaño de carnero delgado, y ve haziendo con el los artaletes, y assientales en vna tortera vnada con manteca, y cuezanse con lum-

Arte de Cocina.

pre abaxo, y arriba, y firuelos sobre vna fopa. Y adierte, que del cabrito se pueden hazer los artaletes, haziendo de las piernas las chulletas muy delgadas, y del carnando lo demas, podras sacar carne y picarla: y luego freyr tozino, y cebolla, y la misma carne picada, y echale las verduras de yeruabuena, y mejorana, y vn poco de peregil, y echarle media dozena de huevos crudos batidos, y freyrlo hasta que esté muy seco. Luego sacarlo al tablero, y picarlo muy bien, y meterle otros tres, o quatro huevos crudos. Sazona de todas especias, y vn poco de agrio de limon, y poner las chulletas de cabrito sobre el tablere, y ponerle el relleno, y arrollarlas, como está dicho en los de atras. Y a todos estos artaletes de carne, que sean dulces, o no lo sean, se les pueden echar a todos pasas de Corinto, y a todos los rellenos de aues. Los artaletes con redaño, se pueden hazer de la carne de las albondiguillas, y cañas de vaca.

Vna cazuela de aue.

¶ Tomaras vna aue, y cozerla has, y despues

de cozida, cortatlahas en pedazitos
o freyras vn poco de tozino en da-
men muy menudo, y echarlehas vn poco
de cebolla picada muy menuda. Luego
meteras el aue en vna cazuela, y echa fo-
ra ella el tozino, y la cebolla frita. Y ad-
uerte q̃ en esta cazuela de aue, le puedes
añadir criadillas de tierra cozidas, y aho-
ras cō el tozino, y la cebolla, o algunos
gollos de lechuga cozidos: y fino hu-
iere nada desto, echale pūtas de esparra-
go perdigados, o ripōces: qualquier de
estas verduras hā de ser primero cozidas.
Luego sazonalas con todas especias, y e-
chale caldo de la olla quanto te bāne, y
cuezas dos, ó otros heruores no mas. Lue-
go sacaras vn poco de la flor, y quajaras
la cazuela con quatro yemas de huenos
batidos con vn poquito de vinagre, y pō-
nle al fuego, y no cueza mas de medio
eruor, porque no se corte, ò se quaje
emasiado. Luego ponle vnās reuana-
llas de pan angostillas, hincadas al de-
redor de los bordes de la cazuela, y e-
chale la flor por encima, y si la quisieres
hazer agridulce, echale vn poco de agu-
car

car, y canela vn poco antes que la qujes, y añadiras vn poco de mas agrio.

Vn platillo de artaletes.

DEspués de echos los artaletes, y condos en las torteras, o cazuelas, sacaloshas: y assentarlos has en vn cazillo, mezclaras con ellos algunos pichones, pollos, o aues en quartos, y algunas cridillas de carnero, o de tierra, y su verdura picada, y freyras tozino gordo cortado muy menudo, y quando este bien frito echale cebolla picada muy menuda, fruelo muy bien, y echalo sobre los artaletes, y sazona cō todas especies, y echale caldo hasta que le bañe, y cueza dos, tres heruores. Luego batiras quatro yemas de huenos con vn poco de agrio, quajaras este platillo, apartando primero la flor del: y fruelo en vn plato sobre reuandillas de pan blanco, y echale vn poco de zumo de limon por encima, y naranja, y la flor: y siruale caliente.

Palominos ahogados.

Omaras seys palominos despues de
limpios, y hazlos quartos, o me-
nos: luego freiras vn pote de tozino en
dados muy menudo, y echale vn poco de
cebolla picada muy menuda, y echa alli
los palominos, y ahoguése vn poco. Lue-
go echalos en vna cazuela de barro, y e-
chale caldo quãto se cubran. Toma seys
emas de huenos duros, y majarlas en
el almirez con vn poco de verdura pica-
da, y con vn poquito de pimienta, y quez
de gengibre, y vnos poquitos de cominos
tanto pan como media castaña. Todo
esto se ha de majar muy bien en el almi-
rez, y desatarlo con vn poco de caldo de
los palominos, y vna gota de vinagre, y
echale en la cazuela, y cueza: dos, o
tres heruores auriendola fazonado de sal,
y siruelo sobre reuanadillas de pan, o en
la misma cazuela.

Otros palominos ahogados.

A Parejas los palominos de la ma-
nera que està dicho en, el capitulo
atras,

Arte de Cocina.

atras, y picarás vn poco de verdura, p
gil, y erubabuena, y cilantro verde, o se
con vn miga loncilio de panduro, y ec
le vn medio grano de ajo, y vnos poc
de cominos, y pimienta, y nuez, y maja
mucho, tanto como para salsa de peregr
y desatalo con vn poco de caldo, y vn
quito de vinagre, y echalo en la cazue
cō los palominos, y cueza dos, o tres h
uores, y siruelos sobre reuandillas, o
la misma cazuela. Este platillo ha de sal
muy verde, y el otro de las yemas coz
das ha de ser entre verde, y amarillo.

De esta manera harás el carnero verde
coziendo primero el carnero, hecho p
dazitos como nueces: y despues que te
gas la salsa molida en el almirez, desatal
cō el caldo q̄ se cozió el carnero, y ech
rás el carnero en vna olla, o cazuela, y
echale la salsa encima: luego freiras vn
poco de tezino gordo muy menudo, y
vn poco de cebolla, y echasela dentro, y
dē dos, o tres heruores, y siruelos sobre
reuanadillas de pan, y quatro yemas de
huevos duras ecima. Has de advertir vna
cosa,

cosa, que todas las vezes que frieres to-
mo, y cebolla para platillos, que ha de
ser en dados muy menudos, y el tozino
muy frito, antes que echas la cebolla en
la sartén, porque entrando la cebolla en
la sartén, o cazuela no se frie mas tozino
así se queda: y como son platillos q
no han de cozer mas de dos, o tres her-
ores, queda se el tozino crudo, y fiente-
se quando se come en el platillo. Desta
manera son buenos los conejos, y el ca-
porito, asandolo primero y haziéndolo pe-
dazos, y ahogandolo como los palomi-
nos. Con esta salsa se adereçan las ranas,
y otros pescados.

Otra manera de carnero verde.

PONdras a cozer el carnero, como es
dicho, cortando el carnero a pedezi-
tos, tamaños como nuezes, y echale a co-
zer cō agua, y sal, y vn pedazo de tozino
gordo, y vna cebolla entera: y quando el
tozino, y la cebolla estē cozido, sacalo al
tableiro, y echale cantidad de verdura,
pe-

Ute de Cozina.

peregil, y eruabuena, y cilantro verde
picalo todo junto así caliente como
ta, y despues que esté bien picado, y
carnero bien cozido, echa la verdura,
el tozino picado dentro de la olla: y
vieres que tiene mucho caldo, sacale de
llo antes de echar la verdura, y sazón
con todas especias, y echale vn poco de
agraz si fuere tiempo, y cueza dos, o tres
heruores: luego batiras tres, o quatro yemas
de huevos desatadas con vn poco de
vinagre, y sacaras toda la flor del platillo
con la verdura, y quajarlohas cō las yemas
de huevos: y siruelo sobre reuana de
llas de pan. Luego echale aquella flor tomada
por encima, y si huieres de hazer muchos
 platos juntos, no los quajes cō huevos,
sino toma vna poca de buena mante-
ca de puerco, y calientala bien, y echa
dentro vn poquito de harina, y friela vn
poco, de manera que no se ponga negra,
no mas de quanto haga vnas ampollitas
blancas, y echala en el potaje, y echale
vn poquito de açafrá, y vn poco de agrio
y viene a quedar muy bueno, y quando
lo

iruires, echale de la flor por encima.

Plato de pollos rellenos con membrillos.

¶ Ellenarás quatro pollos, como está dicho atrás, y aſarlos has, y reboçar has con yemas de huevos: luego tenas ſeys membrillos enteros, conſeruados, y rellenos de huevos mexidos, y araras los pollos ſobre ojuelas, y pôdras ſeys membrillos entre pollo, y pollo vn membrillo, compueſtos con ojuelas entre los pollos, y los membrillos, y pedacitos dexalea de los membrillos por encima de las ojuelas. Eſte es plato de menſenda.

Pepitoria

¶ Elaras las aues, y cortarles has los alones, y los peſcuezos: eſtos alones, y peſcuezos pelalos en agua, porque ſalgã lancos, y cortaras las puntas a los alones, y a los peſcuezos les quitaras los picos,

G

cos,

Arte de Cozinha.

cos, y los gaznates, y les daras dos golpes
citos sin acabarlos de cortar: el vno en
medio del pescueço el otro en la cal-
ça: porque quando se coman, puedan co-
mer los seños de la gallina: y los pies se-
len tambien en la misma agua caliente.
Todo esto se echara a cozer con agua,
sal, y vn pedazo de tozino gordo, y vn
cebollas enteras, y en estando cozido
tozino, y cebollas, sacalo al tablero, y
calo con mucha verdura, assi caliente:
despues que esté muy bien picado torna-
lo a echar en la olla, y fazona con pimie-
ta, gengibre, y nuez, y cueza. Luego to-
ma vn poco de buena manteca de puer-
co en vna sartén, o cazito, y ponla a calen-
tar: y quando esté bien caliente, echale
vn poco de harina floreada, y sea tan po-
ca la harina, que no se haga masa en la sa-
tén, sino que haga vnas ampollitas blan-
cas, y que se quede muy blanca, y echale
assi con la sartén dentro en la olla de la
pepitoria, y echale vn poco de vinagre, y
vn poco de açafrá. A estas pepitorias no
se han de echar huevos batidos, sino co-
zerlos.

os, y assentar las yemas duras enci-
del plato. Y adierte que los higadi-
no se há de cozer, sino asarlos, o freyr
y assentarlos por encima de los pla-
y las madrecillas de las gallinas las
ras rellenar, y adornarlos platos con
s, y con los higadillos. Este plato ha
star vn poco subido de sal, y especias
nagre, porque de otra manera esta la
ne dulce. Adierte, que todas las ve-
que digo que sazones con todas las
ecias, se entiende pimienta, y clauos,
uez, y gengibre, y açafrañ, porque la
nela no ha de entrar en cosa que no lle-
dulce, y en todos, o en los mas dulces
de entrar canela: porque está puesto
recues en el otro libro.

Albondiguillas de ave.

IAs de picar la pechuga que sea muy
buena, y tendras vn migajonzillo de
n blanco, tanto como vna castaña re-
ojada en agua fria. Luego picarás otro
to tozino gordo como el pan: y si

G 2

fuere

Arte de Cocina.

fuere para enfermo, en lugar del tozino echaras vna enxundia del capon que se fresca, y picarse ha con el pan: y luego mezclaras el pan, y tozino, ò enxundia echarlehas dos yemas de huevos, y mezclalo con la carne, y echale otras dos yemas de huevos, y piquese todo juto muy bien: sazona con pimienta, y nuez, y gengibre, y cilantro seco, y tendras caldo de gallina colado, que no tenga ningun genero de verdura en vna ollita, ò cazuela: y haras las albondiguillas del tamaño de cermeñas: y no han de cozer mas de dos heruores, ni han de estar hechas, sino tener aparejado el recado: y quando tu señor pidjere la comida, entonces se han de hazer: porque si se hazen antes se ponen morenas vn poco, y si se firuen en acabándose de hazer van muy blancas. Estas albondiguillas no han de llevar ningun genero de verdura, ni açafrañ: porque lo que se pretende es, que salgan muy blancas. Has de tener vna buñolera con que las hazer, como quien haze buñuelos, que de la misma manera se pueden hazer. Ha

se

de quajar con dos yemas de huevos, y
poco de çumo de limon. Estas son las
que se sirven mas ordinarias al Rey nue-
stro señor.

Otras albondiguillas.

Si quisieres hazer albõdiguillas de ter-
nera que parezcan de aue, pica la ter-
nera: luego echa vn poquito de pan blan-
co en remojo en leche: luego pica vn po-
quito de tozino gordo, y vn poquito de ri-
sonada de carnaro, q̃ sea fresca del dia:
luego echa el pan con ello, y picalo to-
do junto: y luego echaras vn par de hue-
vos, y piquele muy bien, y mezclese con
la carne, y piquele mucho, y echale otro
par de huevos, ó los que fueré menester,
y fazona con pimienta, y nuez, y gengi-
bre, y echa vnas gotas de leche en la cer-
ne, y echaras caldo colado en vna olla, ò
cazuela, y haras las albondiguillas, mō-
jando la buñolera en leche, mezclado
con vn poco de caldo, y echaras vnas go-
tas de leche dentro en las albõdiguillas

G

Arte de Cozinha.

con solo esto saldran tan blancas, con las de las pechugas de aues. A estas no ha de echar ningun genero de agrio, ni han de quajar cō hueuos, porque sin el tienen muy buen gusto. Desta carne puedes hazer rellenos con redañõ de carnero, y alar lo en tortera.

Albondigillas Castellanas.

Toma vna pierna de carnero, y pica la carne con tozino, y verdura, y cebolla cruda, y echale quatro hueuos cō claras, y sazona con todas especias, y sal, y hazlas albondiguillas, y pica verdura, y echasela dentro, y cueza cosa de hora y media, porque se cueza la verdura, y cebolla que tiene: y quando los quisiere seruir, quajalos con hueuos, y azedo: apartado primero la flor, y despues q̄ esten en el plato, echa la flor por encima.

Albondigillas Reales.

Picaras carne de ternera con vn pedazo de tozino gordo, y sazona con todas

especiesias, y quatro huevos crudos.
Despues tendras yemas de huevos cozidas
en hechas quatterones, y cañas de va-
ca en trozos, y haz las albondigas tangi-
as como membrillos grandes, poniedo
dentro de cada vna vnas pocas de cañas,
y yemas de huevos, y ponlas á cozer en
mucho caldo: y quando las quisiere ser-
uir, sacalas en el plato, y abre las por me-
dio, porque se parezcan las cañas; y ye-
mas. Estas se han de quajar con yemas
de huevos, y azedo: y si relienasles vn
par de pollos desta misma carne, y los co-
ziesses, y despues los assentasses en el pla-
to, partidos tambien por medio, compo-
niendo el plato con albondigas, y los po-
llos, no seria menester otros aderêtes. Y
con esto no es menester tratar mas desta
materia, porque de qualquiera carne las
podras hazer. A tu tiempo tornaremos á
tratar otro poco de otras albõdiguillas.

Vna liebre en lebrada.

Tomarás vna liebre q sea reciẽ muer-
ta, y desollarla has muy limpiamen-

Arte de Cozina.

te: y luego le sacaras la asadura, y la echaras en vn poco de agua, y si tuuiere sangre la liebre recogesela enxaguandola por dentro cō vn poco de vinagre, y echalo adonde està la asadura. Luego haras la liebre pedazos, y echalos tambien cō el asadura, porque se desangre. Luego sacalos de alli, y echalos en agua clara, adōnde se laue muy bien. Luego tomaras vn poco de tozino cortado en dados, y frielo en la sartē con vn poco de cebolla. Luego echa alli los pedazos de la liebre, y ahoguen se vn poco: luego echalos en vna olla. Luego colaras el agua, y vinagre adonde estuuieron los pedazos de la liebre, y asadura, por vn cedazillo, ò estameña, y echalo en la olla, y echale vn poco de vino, y sazona con todas especias, y canela, y sal, y echale mas agua, si fuere menester, quanto se cubra la liebre, y echale vn quarterō de açucar, ò vn poco de miel que estē biē dulce, y cueza hasta que estē biē cozida: y con solo esto estarā la salsa bien negra, y espesa, sin echarle otra cola ninguna, y si la liebre no tuuiere

re fangre, quemaras vn poco de hari-
y defatarlahas con caldo. A esta lebra
le podras echar vn poco de ajo, y vnos
pocos de cominos si quisieres, y si quisie-
s hazer esta lebrada agria, has de apare-
r la liebre, como està dicho, y fazonar
con todas especias, saluo canela, y echar-
has vn poco de ajo, y cominos. Hanse
e seruir estas lebradas sobre reuanadas
e pan tostado, y si quieres tostar vnasp
as de almendras cō cascara, y majarlas,
y defatarlas cō el caldo de la lebrada dul-
ce serà bueno, porq̃ le dà muy buē gusto.

Olla de libre.

COrtaras la liebre en pedazos, y lauar
seha muy biē, y freyras tozino en da-
dos, y luego echaras los pedazos de la lie-
bre en la sartē, y darlehas dos bueltas so-
bre la lumbre, y echala en vna olla, y
echale agua que le cubra, y sazona de sal,
y echale vnos garbanços: y quando estē
la liebre a medio cozer, echale de todas
verduras, y dos cebollas enteras, y vna

Arte de Cocina.

Cabeça de ajos , y vnos pocos de comi-
nos, y de todas especias, y de que esle co-
zida, sacala sobre vna sopa blanca. Est-
liebre podras cozer con nauos, y sazoni-
ras con todas especias, y alcarauca, y ve-
dura con tozino, y si fuere en tiempo que
no huuiere nauos, echale de todas verd-
ras enteras cõ sus cebollas, y ajos, y erua-
buena , y peregil, y sazona con todas es-
pecias.

Gigote de liebre.

A Sarás la liebre, y despues de asada de-
carnarlahas toda la carne, y picarla-
has sobre el tablero, y assentaras la cabe-
ça de la liebre con los quartos delante-
ros en el plato sobre vnas reuanadas de
pan tostadas. Luego pondras lo picado à
vn lado, de manera que esle acomodado
con la otra media liebre: luego haras vna
pebrada en vna sartén , echando medio
quartillo de vino tinto, y vn poco de vi-
nagre, y vn poco de caldo, y quatro on-
ças de açucar, y sazonas con pimienta, y
vn

a poquito de clauo, y gengibre, y cala, y cueza vn poco hasta que el azucar comience à tomar punto, y echala por encima de la liebre picada, y echale vn poquito de sal, y pon el plato sobre vna boca de lumbré, y siruelo caliente. Este jigote es muy bueno con azeyte, y vinagre, y pimienta, y vn poco de caldo en lugar de la pebrada.

Empanada de liebre.

Y A se sabe que las liebres son buenas empanadas muy bién mechadas, y empanadas de masa negra. Si quisieres empanar esta liebre picada, descarnarlahas toda la carne, y picarlahas có tozino gordo, y sazón con todas especias, y vn poquito de vinagre, y vn poco de mejorana, é hisopillo picado todo. Luego tiende vna hoja de masa negra, y assentaras la liebre descarnada, y encima della acomodaras la carne picada sobre los huesos de la liebre: de manera, que torne à estar en su misma forma, como si estu-

Arte de Cozina.

si estuuiera entera. Luego tender otra hoja, y echarsela encima de la liebre, y cerrarla con su repulgo, y cozerla en el horno. Esta se come fria, y si quisieres echarle vnos pocos de cominos, no estaria mala.

Esta liebre podras empanar picada, y fazonada (como esta dicho) y meterla en vn vaso de masa negra, o blanca, como quisieres. Esto no ha de llevar hueslo ninguno, antes ha de llevar en medio de la carne vnas mechas de tozino algo gordas alo largo: y si la quisieres servir caliente, echale salsa negra, como si fuera pastel de venado,

Plato de albondigillas fritas.

TOmara quatro libras de ternera de pierna, las dos haras carbonadillas muy delgadas, y golpeadas con la buelta del cuchillo, y mecharlashas muy bien, y echarlas en adouo. Luego picaras las otras dos libras, y fazonaras como para albondiguillas con sus especias, y huevos,

y to-

cozino. Luego haras olbondegillas en
marinadas con harina, y yrasslas ponien-
do sobre vn tablero. Luego podrás a asar
las carbonadillas sobre las parrillas: y en
tanto que se asa freyras las albondi-
guillas, assi enharinadas como estan, en
buena manteca de puerco, y luego frey-
ras picatostes de pan blanco angostos: y
de todo esto yras armando el plato con
picatostes, y olbondeguillas, y carbonadi-
llas, entremetiendo vno con otro: y lue-
go echarle por encima zumo de limon,
o naranja, y adornar el plato con algunos
bigadillos fritos. Desta misma carne sazo-
nada para albondiguillas podras freyr, re-
boçandola con huevos, y con vnas torri-
jas: y desta carne frita haras de presto vn
plato, y echarle has agrio de limon por
encima: y si quieres echarle açucar, y ca-
nela, podras, añadiendo mas agrio de li-
mon, o naranja, y tendrá muy buen
gusto. No han de ser albondi-
guillas, sino vnos boca-
dos vn poco lar-
gos.

ALE

Arte de Cozina.

Albondiguillas de pan rallado, y grasa.

E Charas a cozer vn riñõ de ternera, y quando este medio cozido, sacalo, y pica la grasa, y vn poco de rozino gordo muy picado, y luego le echaras tres partes de pan rallado, y sazonaras con todas especias, y sal, y echarlehas cántidad de yemas de huevos, y desto haras vnas albondiguillas vn poco grandes, quajalas con vnas yemas de huevo, y vn poco de azedo, y siruelas sobre reuanadillas de pan blanco.

Platillo de cañas de vaca.

T Omarás los tuetanos de tres, ò quatro cañas de vaca, y haras los trozitos de vna pulgada de largo, y pondraflos en vn cazillo, y echarlehas media libra de açucar, y vn poquito de verdura picada, y vn poquito de vino blanco, y el zumo de medio limon, y sazonaras cõ todas

especies, y canela, y echarlehas dos
charadas de caldo, y vn poco de açá-
n, y vna migaja de sal, y cueza dos, o
tres heruores. Luego tendras vn poco de
rallado, y batiras dos dozenas de huc
os có claras, y echarlohas sobre las ca
ns, y echa vn poco de pan rallado, y agu
ar, y canela, todo rebuelto por encima
de los hueños, y ponlo al fuego sobre vn
oco de brasa, y cubrelo con vna cober-
era, y echale lumbré abaxo, y arriba, y
ueza poco a poco, hasta que este qua-
ado con buena calor encima. Luego to-
maras vna paleta, y desapegarlohas del
cazo, y tendras en el plato vn poco de
ojaldrado frito, o ojelas, y echaras el
platillo sobre ello; de manera, que quede
la flor házia arriba, y tendras tres, o qua-
tro cañutos de hueños encañutados, y
meterlohas por el boillo de las cañas pa-
ra adornarle: y fino tuieres cañutos, ni
ojaldrado, con vnas torrijas lo po-
dras adornar. Comese calien-
te, porque frio no vale
nada.

Fru-

Arte de Cocina.

Fruta de cañas.

TOmaras dos cañas de vaca que sean buenas, y saca los tuétanos dellas, y partelas en trozitos, y dales vn hervor: luego sacalos, y toma vna dozena de yemas de hueuos duros, y echalas con las cañas, y echale vn quarteron de açucar molido, y canela, y mezclalo todo muy bien. Luego haras vna masilla fina sin dulce, y tenderlahas sobre el tablero, y haras empanadillas chiquitas deste batido de cañas sin repulgo; sino cortarlas con la cortadera al derredor de la empanadilla mojandola primero con vnas plumas, y vn poco de agua, y golpearlehas los bordes con el sello de la cortadera, y picarlehas con vn alfiler por encima: y luego frielas con mucho cuydado que no se rōpa ninguna en la sarten, porque echará a perder la manteca, y ponlas en el plato, y echales por encima vn poco de almíuar, o vn poco de buena miel, y su açucar raspado. Este plato se sirve caliente.

Vn

*Plato de madreçillas de galli-
nas rellenas.*

Omaras las madreçillas, y cortarle-
has vn poquito por la parte de adon-
son mas anchas, que es la ouera, y me-
as por alli el dedo con mucho tiento,
ras arrollando la madreçilla en el de-
rôpiendole vnas telillas que tiene, y
nalas a lauar: y luego yras metiendo
relleno por lo mas ancho con mucho
tiento, porque son muy faciles de rom-
per, y luego con las puntas que sobren
ras vn nudo, y quedará redondo como
squilla, y echarlashas a cozer por espa-
o de vna hora. Luego tostarlashas so-
bre las parrillas, y assentarlashas sobre
la sopa dorada, y adornaras el plato cõ
gunas mollejas de cabrito, o higadillos
turmas de carnero fritas. Este plato es
ueno para el dia de Sabado, haziendo
relleno con higadillos de gallinas, ò
madurillas de cabrito. Ha de ser este re-
ceno hecho de la manera que se haze pa-

H

ca

Arte de Cozinha.

ra pollos assados, y por tener lo dicho,
digo aqui de la manera q se ha de hazer

Potaje de azenorias:

LAs azenorias es vna potajeria, que
ra solas no son muy buenas: en dia de
pescado las podras cozer con agua, y sal,
y luego hazerlas raxitas, y ahogarlas con
manteca de vacas, o buen azeyte con
cebolla, y echarlas en vna olla, o cazue
la, y sazonarlas con todas especias, y sal,
y echarle aguacaliente quanto se cubra
y echale dulce de miel, o açucar, y vina
gre, que esten bien dulces, y agrias. Lue
go freyras vn poco de harina, de maner
que este bien quemada, y desatala con el
mismo caldo de las azenorias, y traualas
con ella: y si quisieres, haz vnos huevos
estrellados duros, de vno en vno, y echa
selos dentro, y cuezan vn poco. Lue
go sirue azenorias, y hue
uos todo re
buelto.

Ca-

Cazuela de azenorias, y pescado
cecial.

Cozeras las azenorias con agua, y sal:
luego las haras taxitas, dexando el
raçon: luego cozeras pescado cecial
taracones, y enharinarlos has, y frielo,
uego enharina las azenorias, y frielas
bien: luego assienta el pescado, y
azenorias en vna cazuela, y pica vn poco
verdura, peregil, y eruabuena, y ci-
tro verde, y majala en el almirez con
migajon de pan tostado, y remojado
vinagre, y echa alli de todas espe-
as, y canela, y desata esta salsa con agua
aliente, y echale miel, ò açucar, y vi-
agre que esté bien dulce, y agria. Lue-
o echa esta salsa en vn cazo, y dale vn
truor, y echala en la cazuela del pesca-
o, y cueza vn poco, y prueuala de sal, y
rueula en la misma cazuela: y si quisieres
char huevos estrellados duros en esta ca-
zuela con el pescado, y las azenorias, no
rá malo. Esta suerte de azenorias, y pes-

H 2

cado

Arte de Cocina.

cado se llama sobrehufa: y si huuiere muchos platos que hazer, se puede hazer en vna pieza grande, y de alli yr haziendo los platos. Y aduerte, q quando tuuieres las azenorias, y el pescado frito, que ha de freyr vn poco de cebolla muy menuda en el mismo azeyte, y echarla en la salsa de la cazuela.

Ensalada de azenorias.

LAs azenorias para ensalada se han de buscar de las negras, y lauadas, y mondadas de las barbillas, y cartarles el peco, y la colilla, y meterlas en vna olla con las colas para baxo, y que esten muy apretadas, y poner la olla en el rescoldo, y echarle lumbré al derredor, y por encima, y se asaran muy bien. Luego sacarlas, y mondarles vnas cascaritas que tienen muy delgadas, y sazonalas de sal, y siruelas con azeyte y vinagre, y siruelas calientes, y si las quisiere echar acucar del acucarero podras. La olla ha de estar boca abaxo. ¶ Han se de poner estas azenorias

adonde estan la borrajas, y han se de
er raxitas.

Fruta rellena.

Aras vn batido de huenos, y harina,
y leche, como está dicho en la fruta
hierros, y tendrás vn hierro a manera
de hongo, y haras muchas frutas con el,
alentandolo en la manteca, ò azeyte do
se ha de freyr la fruta: Luego tener vn
pañño de lienço doblado dos, o tres ve-
ces, y enxugar el hierro en el. Luego mo-
erlo en el batido, y meterlo en la sartē,
despegarse ha del hierro, y friase, y estas
frutas de hongos rellenalas de todas con-
seruas, y huenos hilados, y luego les pon-
dras otros hongos encima como cober-
teras: y destos hongos rellenos armaras
el plato con ojuelas, y huenos hilados.
Luego haras vna espuma de claras de
huenos, y leche, y açucar, y cubriras con
ella vnas ramitas de romero, y hincarlaf-
has en vn poco de masa: pólas a enxugar
en el horno: hincarlashas por entre las

H 3

fru-

Arte de Cocina.

frutas rellenas, y raspale vn poco de azúcar por encima, o echale vn poco de miel en lugar de azúcar, y parecerá muy bien. Advierte, que en lugar de la toronja podras rellenar toronjas conseruadas. Estas en el capitulo de las conseruadas hallaras escritas, como se han de conseruar.

Estas toronjas rellenas podras hazer de carne, endulçandolas como para conseruar. Luego hazer vn relleno de carne de ternera, o carnero, picando la carne muy bien con tozino: y luego perdigarla en vn cazillo con vna gota de caldo, sacarla, y tornarla a picar, y sazónarla de especias, y sal, y meterle vnos trozitos de cañas mezclados con la carne, y metele huevos, los que pareciere ser necessario, que este la carne como para pasteles de tetilla, o pasteles de escudilla, y echale dulce de azúcar, y agrio de limon, y rellena las toronjas, y raspales azúcar por encima, y metelas en el horno sobre vnas reuauadas de pan, y dale lumbré abaxo, y arriba, y dexalas quajar muy bien, y raspales

es açucar por encima. Aduerte, q u
e relleno de las toronjas podras ha
, como se haze para rellenar pollos,
ziendolo agridulce, y le podras meter
fas de Corinto, y piñones, y cañas de
ca.

Tambien lo podras hazer con yemas
de huevos duras, mezclados con otro tá
o de pasta de maçapan, y cañas de vaca,
odo majado junto: luego meterle vnas
emas de huevos crudas, y sazonar de es-
pecias, y canela, y zumo de limon, y las
oronjas han de ser conseruadas. Estas se
podran endulzar, y conseruar, y rellenar
odo en medio dia, aunque sean acaba-
das de cortar del arbol. Ha se de hazer
vna lexia, y aclararla, y darles vn cozi-
miento en ella: luego darles tres, ò qua-
tro cozimientos en agua dulce, y con es-
to se pondran tiernas, y dulces. Luc-
go tener almiuar, y cozerlas en
el, y luego rellenarlas de
lo que quisieren.

(.?..)

H 4

Costa-

*Costrada de asadurillas de
cabrito.*

TOmaras tres asadurillas de cabrito, emboluerlahas en los redaños: y asadlas: luego picalas muy bien, y sazona con todas especias, y como de limon, y seys onças de açucar, y metele huevos crudos cosa de quatro, ò los que fueren menester, y vna caña de vaca picada: y si le quisieres echar dos, otras onças de almêdras tostadas con cascara, y muy biẽ mājadas le dará muy buen gusto. Luego hazas tu costrada haziendo vn poco de masa fina con yemas de huevos, y manteca, y vn poco de açucar, y vn poco de vino, y fouala muy bien hasta que haga correa. Luego vnta vna tortera, y ponle tres, ò quatro hojas abaxo, y dos ò tres arriba, y vntala con manteca, y raspale açucar por encima, de manera, que la costrada ha de venir a llevar media libra de açucar, y ocho huevos. Esta costrada podras hazer de las asadurillas cozidas, y picadas con
tozi-

zino, y ahogadas, y sazonalas, como es-
dicho en las otras. ¶ Estas costra-
s se pueden hazer de ternera, y cabri-
y de carnero, y de muchos pescados,
poniendo buena manteca en lugar del to-
no, y de las cañas de vaca.

*Como se han de asar los pajari-
llos gordos.*

Os paxarillos oncejeros, y vencejos,
y çorçales, y tortolillas, y otros paxa-
rillos tiernos se han de asar en asador del-
gado atraueßados, o ponerlos en vnas
broquetas de hierro, ò de caña, que que-
pan seys en cada vna. Luego atarlas en
el asador, y han de llevar entre paxaro, y
paxaro vna reuanadilla de tozino gordo,
y pongase asar: y quando esten asados,
echales pan rallado, y sal por encima, de
manera que queden bien cubiertos, y sir-
uelos con sus ruedas de limon, y podras
hazer vna salsilla agri dulce con vn poco
de açucar, y çumo de limon, y vn poco

H 5

de

Arce de Cozinha.

de canela, y vn poquito de pimienta, y sal, y vn poco de caldo. Esta salfilla es muy buena para todo genero de asado, y para higadillos de gallina asados, ofritos y para carbonadillas de ternera, y de anes, y particularmente para enfermos; porque los mas dellos gustan desta salfilla, porque todo lo que es agridulce, es muy buen gusto.

Cazuela de paxarillos.

FReyras vn poco de tozino en dados muy menudo: luego echa los paxarillos limpios, y partidos por medio, o enteros como quisiere, y echale vn poco de cebolla picada muy menuda, y ahogue todo junto: de manera, que no se queme la cebolla. Luego echale caldo quanto se cubran, o agua caliente: luego sazónala con todas especias, y sal, y echales vn poco de verdura picada, perejil, yeruabuena, y cilantro verde, o seco: y de que esten los paxaros cozidos, bate quatro yemas de huevos, y vn poco de vina.

agregre, y quaja la cazuela; y sino quisiere echar huevos: maja vn poco de verdu con vn migajoncillo de pan, como es dicho en los palominos ahogados, y el carnero verde.

Esta cazuela se puede hazer de cabrito, y de pollos, o pichones, y de carnero, de menudillos de aues, y de mollejas eternera, y de cabrito, y de muchos pesados, gastando buena manteca en lugar del tozino, y se les puede echar algunas vezes dulce, añadiendo mas agrio.

Salsa Brenca.

TOmaras aues asadas, o pollos, o pichones, o otra qualquiera bolateria, y partirlas en quartos: luego cortarás cebolla a lo largo, y friela con manteca de vacas: luego echa dentro la bolateria, y ahogue se todo muy bien: luego echale vn poco de vino blanco y especias, y vn poco de sal, y çumo de limon, y fruela sobre reuandillas de pan.

Su^a in^a

Arte de Cozinha.

Sustancia asada.

ESta sustancia despues de sacada se le ha de quitar toda la grasa.

¶ Alarás vna pierna de carnero, que sea rezien muerto, y quando esté asada, y no este seca, sacala, y punçala por muchas partes: de manera, que passe el cuchillo de vna parte a otra. Luego metala en vna prensilla de nogal, y aprietalas de manera que se quebranten los huesos, y sacarás mas de medio quartillo: y desta manera se haze de capones y de aues.

Platillo de artaletes de ternera.

TOmaras tres libras de ternera de la pierna, y cortarás ocho, ò diez chuletas della muy delgadas de dos dedos de ancho, y vna ochaua de largo, y batirlas has con la buelta del cuchillo: de manera que queden muy delgadas. Hanse de cortar al traues de la hebra. En esto se gastará vna libra de la ternera: aora toma las otras dos libras, y picalas muy bien en el
table-

tablero, como para pasteles, y pica media
libra de tozino con la carne de las dos li-
bras de ternera, y metele tres huevos cõ
claras, y sazona con todas especias, y sal:
de las dos partes desta carne sazonada,
haras vn albondigon grande, metiendo
en medio del quatro yemas de huevos
claras, hechas quartos, y vna caña de vaca
hecha trocitos, y esto ha de quedar en
medio del albondigon, y echalo a cozer
en caldo: de manera, que se cubra: agora
de la vna parte de la carne picada, y sazo-
nada que quedò, haras el relleno de los
artaletes, tomãdo quatro onças de tozi-
no gordo de reuanadillas, y echalo en la
sarten, y friase, y a medio freyr echale me-
dia cebollita cortada a lo largo, y friase
vn poco. Luego hecha la carne picada en
la sarten, y rebueluela con la paleta sobre
la lumbrer, hasta que estè bien perdigada.
Luego echale tres huevos con claras, y
vn poquito de verdura picada, y rebuel-
uelo todo sobre la lumbrer, hasta que es-
te biẽ seco. Luego sacalo al tablero, y pi-
calo muy bien, y metele dos huevos cru-
dos,

Arte de Cozinha.

dos, y mezclese bien, y echale vn poco de
cumo de limon, y prueualo de sal, y espe-
cias: y si le faltare algo echese lo, y echa
sobre cada chulleta de la ternera vn po-
co deste relleno, y arrollala, y haras vn ar-
talete, y cada tres artaletes pondras en
vna broquetilla de caña, y en teniendo
hechos los artaletes, ponlos en vna ca-
zuela vntada con manteca, y ponla sobre
brasas: y quando los artaletes estuuieren
tostados por la parte de abaxo, buelue-
los, porque se tuesten de la otra parte:
luego sacalos de alli, y echalos en la vasi-
ja, donde está coziendo el albondigon,
y cuezasse todo junto, sazonando el cal-
do de especias, y vn poquito de verdu-
ra picada. Todo esto ha de cozer vna
hora: luego quajalo con dos huevos, ba-
tidos con vn poco de azedo. Luego sa-
ca el albondigon en el plato sobre vnas
reuanadillas de pan, y dale dos cortes, o
tres, y abríseha como granada. Luego
saca los artaletes de las broquetillas, y
velos, assentando por entre los cortes, y
por en medio; síruelo caliente: es buen
plato,

co, y muy abultado, q si fuesse el plato
muy grande, cō dos libras de ternera
podria hazer. Este platillo se podra ha-
cer de otra manera haras el albondigō,
como esta dicho, luego tomaras vna ga-
lina cozida, o vnos pollos, o pichones, y
hazla pedazitos, y ahoguefe en vna sartē
en vn poco de tozino picado menudo,
y vn poquito de cebolla muy picada, y
que estē bien ahogado todo, echalo
en la bafija donde esta coziendo el albō-
digon, y sazonallo de especias, y verdu-
ras, como estā dicho: y quando estē co-
cido, quajalo con dos huevos con cla-
ras, o quatro yemas, y vn poco de azedo.
Luego saca el albondigon, y dale dos, o
tres cortes, y abríseha, y echa el plati-
llo de la gallina, o pichones en medio, y
parecara muy bien. ¶ Y aduertase, que
de la manera que esta dicho, que se ha
de sazonar la carne para los albondigo-
nes, se ha de hazer para las albondigui-
llas chicas de ternera, o de carnero, y de
gallina: y tambien, quando la carne es-
tuvo sazónada para albondiguillas, po-
dras

Arte de Cocina.

dras desatarla con vn poco de caldo: de manera que este ralo, y ponerlo sobre la lumbre, y andarlo a vna mano con vn cucharon, y haras de presto vn pastel embe- te, ò vna cazuelilla quajandola con dos hueuos, y vn poco de azedo. Y aduertase, que aunque se dize que se ethe caldo en los platillos, no ha de auer caldo todas las vezes, mas con echar a cozer los huesos de la carne que picaste con agua, y sal, y cueza vna hora, y es mejor caldo para platillos que el de la olla. Y aduertase tambien, que no digo en ninguna parte que hagan los platillos ahogando la carne, ò pollos, ò pichones, ò cabrito, ò conejos, es, porque salen los platillos morenos, y coziendose vn poco, y espumandolos: y luego sacarlos, y ahogarlos con su tozino, y cebolla, y especias, y luego echarle del mismo caldo en que se cozió, salen de buen color, y fino los quisieres cozer a lena: y quando esten medio alados, se podran cortar, y ahogar.

Sopa dorada.

Omarás reuanadas de pan tostadas, y
armaras la sopa, y pō el plato sobre
poco de lumbrē, así en seco, y echale
poco de açúcar molido por encima. Y
quando el plato estē bien caliente, echa-
le caldo quanto se bañe la sopa, y echale
açúcar por encima, y tapalo con o-
tro plato, y dexalos estofar muy bien: y
quando el caldo estē bien embeuido en
el pan, batiras ocho yemas de huevos, y
márchalas vn poquito de caldo, y el cu-
po de medio limon, o vna gota de vina-
gre; y echalo por encima de toda la sopa
echale mas açúcar por encima, y ponla
a cobertera que estē vn poco leuanta-
da de la sopa, y echale vn poquito de lū-
ce arriba, y dexala que se quaje: y si qui-
eres echarle vn poquito de manteca,
y caliēte por encima para que se qua-
mas presto, bien podras, mas yo no lo
hago, porque soy enemigo de manteca, si-
no es muy demasiado de buena: esta sopa
puede hazer de otra manera. Batiras

1

las

Arte de Cocina.

las ocho yemas de huevos, y echaras caldo sobre ellas, lo que fuere menester para mojar la sopa, y armaras el plato con las reuánadas tostadas, y echaras su azúcar por encima; luego echaras el caldo con las yemas, y su azedo de manera, quanto se bañe bien la sopa; echales su azúcar molido por encima, y vn poco de canela: y luego echale vn poco de manteca muy caliente, y ponle al fuego con lumbré abaxo, y arriba. Desta misma manera podras hazer otra sopa dorada sin agrio sino con huevos, y azúcar, y canela, todo mezclado: y quando fueres asentando el pan en el plato, has de yr echando de azúcar, y canela, y queso entre las reuánadas, y despues por encima, y echar su caldo cō las yemas de huevos, y echar mas azúcar, luego ponla al fuego a quajar: y quando este medio quajada, echale vn poco de manteca muy caliente por encima.

Sopa de natas.

BAtiras vna libra de natas con ocho yemas de huevos, y vn poquito de leche,

y tendras armado el plato con las reuana-
das de pan tostado, y vntado el pla-
to con vn poco de manteca fresca, y echa
açucar molido encima de las reuana-
das: luego echaras las natas cō las yemas
de los huevos, y echaras mas açucar por enci-
ma, y pondrasla al fuego dētro de vn hor-
no con fuego manso: y si las natas se me-
ren todas entre el pan, echaras mas na-
tas, y echaras encima de todo vnas pocas
de natas sin huevos, y su açucar, y cō esto
puedes quajar en el horno. Esta misma
sopa de natas se haze muy buena, echan-
do vizcochos en lugar de pan.

Otra sopa de natas.

BAtiras quatro huevos con claras, y
medio quartillo de leche, y tomaras
vna libra de natas, y echaras la mitad cō
los huevos, y la leche, tomaras vna li-
bra de queso fresco, y haraslo reuanadi-
llas muy delgadas. Luego haras otras tã-
tas reuanadillas de pan blanco sin tostar
y tendras media libra de açucar molido

12

y vn.

Arte de Cozinha.

y vntaras vn plato con vn poco de mante-
ca fresca, pondrasle vn lecho de reuan-
das de pan en el plato, y echarlehas vn po-
co de los huevos, y las natas, y açucar.
Luego echaras otro lecho de reuanadas
de queso: y echa, tornarás a echar de los
huevos, y las natas por encima, y açucar
molido, y vnos bocadillos de manteca
fresca: y desta manera yrás haziendo has-
ta acabar los materiales. El postrer lecho
ha de ser de reuanadas de queso; ha de
quedar la sopa muy bien empapada: y lue-
go ponla a cozer en vn horno, y quando
estè a medio cozer, echale la otra mitad
de las natas por encima sin huevos, y
echale su açucar, y acabala de cozer.

Aduierte, que sino tuuieres natas, y
tuuieres buena manteca fresca, bate los
huevos con leche sola, y haras torrijas
de pan, y vntaras el plato con manteca
de vacas. Luego yrás mojando las torri-
jas en los huevos y leche, y assentandolas
en el plato por la misma orden cō las re-
uanadas de queso, y entre lecho, y lecho
echaras su açucar molido, y vnos bocadi-
llos

de manteca fresca, y desta manera vé
a salir que parezca que es de natas. A
sopa podras echar canela con el açu-
. En las sopas de natas ha se de echar
ca vianda encima, porque sola la sopa
ze plato. Has de poner alguna aue de
he, ò algunos pollos rellenos, ò algu-
s morcillas blancas, que adelante dire
mo se han de hazer, y si fuere dia de
escado algunos artaletes de algun pes-
do, ò hueuos estrellados, ò tortillas de
gua, cosa que no manche la sopa.

Vna cazuela de natas.

TOmaràs libra y media de natas, y ba-
tirlashas con seys hueuos con claras,
y vn quartillo de leche. Tédras doze on-
ças de açucar molido, libra y media de
queso fresco en reuanadas, y haras otras
tantas reuanadas de pan blanco sin tof-
tar, vntaras vna cazuela con manteca de
vacas, y yras haziendo por la misma or-
den que està dicho en la sopa de natas, y
queso fresco, yras echando lechos de pá

Arte de Cozina.

mojado en las natas, y huevos, y leche; echando su açúcar entre lecho, y lecho, y sus reuanadas de queso, y vnos bocadillos de manteca de vacas fresca, y sino lo huiere bueno, no eches ninguna, que las natas lo supliran: el postrer lecho de arriba ha de ser de reuanadas de queso. Cuezale en vn horno á poca lumbre, por que no se queme, que tarda mucho en quajarse, y sino hallares queso fresco, tomarás de lo mas frescal que hallares, que no sea de quajo, sino de yerua, y rallarlohas, y echarlohas en lugar de las reuanadas del queso fresco, y echaras menos cantidad, y mas de açúcar.

Torijas de natas sin pan.

TOmaras vnas pocas de natas, que no lleuen leche ninguna, y echarlashas vn poco de açúcar, y yemas de huevos crudos en cantidad, y batirlohas todo juto: han de ser tantas las yemas, que venga a estar el batido vn poco ralo, y echarlohas en vnas torteras, que no tenga el bati-

atido de alto mas del gruesso de vn de
no chiquito de la mano. Vntaras vn po-
co la tortera, porque no se pegue, y pon-
e al fuego con poca lumbre abaxo, y a-
riba, y quajarse: sacala del fuego, y de-
cala enfriar y: quando estè fria dale tres
cortes en la tortera: luego otros tres a-
trauellados, de manera que queden torri-
jas quadradas. Luego sacalas con la pale-
ta muy sutilmente, y pondraslas sobre el
tablero: luego bate huevos con claras, y
reçalas, como torrijas de pan, y frielas en
buena manteca, y passalas por vn poco
de almiuar, y siruelas calientes, echando
las vn poquito de canela por encima: y
podra ser que no las ayas visto desta ma-
nera a otro oficial. Estas torrijas de na-
tas, si les quisieres echar vn poco de pan
rallado, o vn poquito de harina, no por
ello dexaran de salir buenas: y sino halla-
res natas, tomaras cosa de quatro onças
de harina de trigo, o arroz, y vn quarte-
ron de açucar molido, y mezclado todo
junto, ponlo en vn cazillo, luego echa
vn poquito de leche, de manera que

Arte de Cocina

Se haga vn batidillo espeso, echale despues huevos hasta vna dozena, la mitad con claras, y echa las yemas primero, y bate muy bien el batido con el cucharõ, y de que este bien batido que no tenga ningun buruxo, ve echando los demas huevos, y batelo mucho, y luego ve echando leche cosa de media acumbre, antes mas q̃ menos, y echales sazõ de sal, y vn ta vna tortera, o dos cõ manteca, y echaras el batido que quede del grueso de vn dedo, y ponlo al fuego con lumbrẽ abaxo, y arriba, y quajesse, y sacalo al tablero y dexalo entriar, y cortaras las torrijas, de la manera que esta dicho en las natas, y reboçalas con huevos, y frielas, y fino tuuieres almiuar, siruelas con buena miel y açucar y canela por encima.

Migas de natas.

Tomaras seys escudillas de natas, y desharas tres panezillos de leche, q̃ sean molletes, y haras los bocadillos del tamaño de media nuez, cortadas con la mano,

no, porque para ningun genero de migas no se ha de cortar el pan con cuchillo, salvo las migas de gato, que han de ser de las cortezas del pan. Y teniendolos panecillos cortados como digo, echales las natas, y seys onças de açucar molido, y rebueluelo todo así en frio, porque se mezclen las natas, y el açucar con el pan: luego pon el cazillo sobre brasas, y velas reboluiendo con vn cucharon, porque no se peguen, y ha de ser sin aporrear mucho el pan, porque se haria vna pasta. Y quando las natas fueren derritiéndose, haras vn bollito acomodandole cō el cucharon, de manera que no se pegue, ni se aplaste el pan, y quando estuviere tostadas por abaxo, bueluelas de la otra parte, de manera que de ambas queden tostadas: luego siruelas calientes. Estas migas las quieren algunos señores, q̄ estē tostadas por la parte de afuera, y que por dentro no esten derritas las natas, si no que esten blanqueando, y para q̄ salgā desta manera, mezclalas en frio muy biē el pã, y el açucar, y las natas, y en ponien

Arte de Cocina.

do el cãzillo al fuego, no le rebueluas, si-
no comiença luego à acomodar el bolli-
to: y desta manera lo facaras tostado por
de fuera, y por de dentro blanco. Estas
migas se llaman por otro nombre he-
zes.

Desta propia manera podras hazer he-
zes de requesones, saluo que les has de
echar vn poco de manteca fresca por de
retir, porque las naçulas son muy secas
aunque adelante enseñarè como has de
facar manteca de naçulas.

Migas de leche.

DEsharas tres panezillos molletes
de leche, como tègo dicho, con la ma-
no, y los bocadillos sean mayores con
todas sus cortezas, y ponlo en vn plato,
y echale cerca de medio panezillo de
sal, y luego echa la leche hasta que se ba-
ñe, y ponlo sobre vn poquito de fuego: y
tapalo con otro plato, y en calentán-
dose por la parte de abaxo: y buelue los
platos el de arriba para baxo, y tornense

a ca-

calentar por la otra parte : luego pon
la farten al fuego con vn poco de mante
a de vacas : y quando este caliente frie
n ella vn par de granos de ajos , y luego
acalos, y echa las migas, y dalas , dos , ò
tres bueltas con la misma farten , o con
vn cucharon ; luego velas acomodando,
y haziendo vn bollo redondo, como vna
tortilla, y gruesso cerca de dos dedos , y
menearlashas con la farten , porque no
se peguen hasta que esten tostadas por
vna parte, y luego bueluelas por la otra,
y tuestense tambien , y siruelas calientes
sin dulce : y si las quisieres echar dulce,
echaselo despues de tostadas, y no impor
tará que no lleuen ajos. Aduierte , que
estas migas no se há de andar mucho me
neando con el cucharon , porque se ha
zen maçacote, como migas de pastores,
fino que quede la torta de las migas
muy bien tostadas, y muy juntas , y
mas que queden los boca-
dos de pan ente-

ros.

Migas

Arte de Cozinha.

Migas de gato.

LAs migas de gato se hazen de cortezas de pan, cortadas cō cuchillo muy delgadas, enchiras el plato deste pã, y tēdras vn poco de agua coziendo, sazonda de sal, y pimienta, y vn poquito de ajo y açafrañ, y remojaras las migas cō ello: y quando esten bien estofadas, calētaras vn poco de azeyte bien caliente, o vn poco de manteca de vacas, y echarselohas por encima. Sobre estas migas se suelen poner hueuos frescos escaltados, ò estrellados blandos, y se les suele echar vnavez vn poco de alcarauea. y no te espātes, porque pōgo algunas cosas extraordinarias, esto bien se que lo saben hazer los oficiales, mas porque se, que aunq̃ seã muy ordinarias, ay moços, y moças que no lo saben, ni sus amos les han de dar recatido para los platos regalados, y querria q̃ se aprouechassen todos. Cō esto de xo las migas, aunque faltan otras para su tiempo, y trataré de algunas cosas de ma fa, y començare por las tortas, y bollos, y
luego

e go por los pasteles, y frutas, y otras
cosas trasordinarias.

COMIENZA LA MASA.

Torta de natas.

TOmaras ocho natas, óvn plato dellas
que será lo mismo, y echalas en vn ca-
zillo, y echarleshas vna dozena de ye-
mas de hueuos, y cerca de media libra de
açucar molido, y cosa de dos onças de ha-
rina de trigo, o vn poco de pan rallado, y
vn poquito de clauo molido, y vna gota
de agua rosada, y ponlo al fuego, y anda-
lo á vna mano, hasta que venga á hazer-
se vna crema vn poco espesa: luego saca-
lo, y dexalo enfriar, y metele otras seys
yemas de hueuos crudos, y haras tu torta
de no mas de dos hojas, aunque no aya in-
conueniente. Si quisieres echar mas por
la parte de abaxo, y por la parte de arri-
ba, có vnas tiras haras vnas celogias, cor-
tandolsa con la cortadera: y con este pro-
pio batido podras hazer pastelillos muy
chi-

Arte de Cocina.

chiquitos, y siruelos entre ojuelas muy menudas, o tallarines vn poco grandezi llos: echando primero alminar a las ojuelas, y luego assentar los pastelillos entre ellas. Y si quisieres hazer estos pastelillos vn poco mayores, les podras echar vnos pocos de huevos mexidos, y algunas con feruas cortadas, todo rebuelto con el batio. Tambiẽ podras hezer frutillas chicas rellenas, como las de las cañas de vaca. Tambien podras hazer empanadillas chiquitas cozidas en el horno, y la masa destas empanadillas hallaras escritas las cantidades de harina, y açucar, y huevos, y de manteca, adonde estan escritas las empanadillas de torreznos, porque pienso escriuir muchas suertes de vianda que se empanan en esta masa, porque cada vna se fazona de diferente manera, y la masa es toda vna, y de las mejores que se haze.

Otra torta de natas.

TOmaras vn plato de natas, y echarle-
has vna dozena de yemas de huevos
cru-

rudos, y media libra de açúcar molido, y vn poco de pan rallado: luego haras la torta deste batido assi frio echandole dos, o tres hojas de masa debaxo, y otras dos, o tres encima. Con estas natas, y vn poco de manjarblāco, se hazen muy buenas tortas.

Torta de agraz.

Desgranaras cosa de seys libras de agraz, y tendras vn cazo con agua coziendo, y echa el agraz dentro, y dexalo cozer dos, o tres heruoress luego vacialo en vn colador, y dexalo escurrir vn poco; luego passa este agraz por vn cedazillo, de manera que no quede arriba mas de los granos: y tendrás vna libra de açúcar en punto subido, y echa aquel agraz passado dentro, y cueza hasta que apure bien: y si esluuiere algun poquito rallo, echale vn poquito de pan rallado, y sacalo del fuego, y echale cantidad de canela molida, y vn poco de olor, y haz tu torta, echādo dos, o tres hojas debaxo

Y ad

Arte de Cozinha.

Y adaierte, que el agraz es vnas vezes mas ogrio que otras: y quando estuuiere mas agrio, ha de llevar mas açucar, y que estè bien subido de punto. Esta torta no ha de llevar hueuos, sino es en la masa, y tiene muy buen gusto de agridulce.

Vna torta de cidra verde.

TOmaras vna cidra, ò dos, que pesen quatro libras, y rallarlahas toda la carne con la cascara, que no quede por rallar mas de lo agrio: y esta cidra la echarás en vn cazo que estè lleno de agua, y cueza tres, o quatro hernores: luego sacalo del fuego: y echa el agua, y la cidra en vna seruilleta, y colará toda el agua, y quedará toda la cidra en la seruilleta. Torna á poner el cazo lleno de agua en el fuego, y torna a echar la cidra, y cueza otros dos, o tres hernores. Torna la a colar por la seruilleta: y desta manera le daras tres, ò quatro caldas, y prouaras las cidras: y luego veras si està dulce, si lo està, tendras vna libra de açucar en punto biẽ subido.

ibido, y echa dentro la cidra rallada, bien esprimida del agua, y conseruala muy bien: y luego sacala del fuego, y echale tanta canela que quede bien parda, y echa vn poco de olor, y haz tu torta cō dos hojas debaxo, y encima vn rejadillo a modo de celogia.

Vna torta de limones verdes.

3 Vscaras limones poncis, que tengan la cascara gorda, y partitlos has, y farleshas toda la cascara, y cortarlahas delgada, como quien corta cebolla a lo largo, y echalas en agua fria de vn dia para otro, luego darlashas tres, ò quatro caldas con otras tantas aguas, de la manera que se caldeò la cidra rallada, y prouaras los limones si estan dulces, y si lo estuuieren, esprimelos muy bien del agua, y echalos en el açucar. Y aduerte, que para esto ha de estar el açucar mas delgado de quanto, para que se vayan conseruando los limones: y quando esten bien conseruados, sacalos fuera, y echales su canela, y

K

vn

Arte de Cozinha.

vn poco de olor, y haz tu torta.

De cidra se haze esta torta, benefician-
dola de la misma manera que los limo-
nes, cortada muy delgada, y dandoles sus
caldas como a los limones, y la cidra ha
de ser agria, si es posible: porque las ci-
dras agrias tienen la carne mejor, y mas
tierna; ha de estar en remojo veynte y
quatro horas, si buuiere lugar; y sino cal-
deandola muchas vezes la haras endul-
çar. Destas cidras, ò limones podras ha-
zer pastelillos, añadiendoles huevos me-
xidos, y cañas de vaca, si fuere dia de car-
ne; y sino con sola la cidra, y huevos me-
xidos se puede hazer.

Torta de orejones.

TOmaras vna libra de orejones, y pon-
draslos en remojo dela noche ala ma-
ñana: luego dales vn heruor, y tendras
vna libra de açúcar clarificado, y echa
los orejones dentro, y vayanse conser-
uandò poco a poco, luego sacalos, y dexa
los enfriar: luego haz tu torta echandole
vn

un poco de olor, ò vn poco de agua de
cair, y vn poquillo de canela: y despues
de cozida la torta procura de tener vn
poco de almiuar que le echar por enci-
ma. La masa para esta torta la podras ha-
cer fina con vn poquito de açucar, y e-
charas dos, otras hojas abaxo, y vn par de
as arriba, que parezca a modo de cofra-
ma. Aduerte, que si los orejones estan
bien remojados, no es menester cozer-
los: y hanse de remojar en vino aguado.

Torta de almendras:

MAjaras tres quarterones de almen-
dras muy bien, y echarlehas media
libra de açucar, y majese todo muy bien:
uego echale seys hueuos con claras, y
mezclese bien, y haras tu torta de dos ho-
jas, vna abaxo, y otra arriba, y vntala cõ
nateca de vacas por encima, y raspale vn
poco de açucar. Y aduerte, q las tortas
de almêdras siẽpre han de llevar los hue-
uos todos cõ claras, y que estè el batido
muy blando, porq desta manera salẽ bue-
nas, q de otra manera salen muy apalma-
zadas.

Arte de Cozinha.

Torta de ternera, ò cabrito.

TOmaras cosa de media libra de ternera de pierna, y ponla a cozer, y quando estuviere medio cozida, sacala al table-ro, y picala muy menuda. Luego tomaras media libra de almendras mondadas, y majarlas mucho con otra media libra de açucar. Luego echaras la ternera picada dentro en el almirez con las almendras, y el açucar, y majalo todo juto muy bien: luego echale huevos con claras hasta que estè ralo: luego tiende dos hojas de masa, y ponlas en la tortera debaxo, y echa el batido en ella, luego tendras dos cañas de vaca, y velas poniendo en la torta, de manera que quede bien empedrada con ellas: y echarlehas vn poco de canela, y vna migaja de clauo, y cierra tu torta, y cuezela a fuego manso. Si quisieres picar las cañas de vaca menudas, y mezclarlas con el batido, bien puedes. Esta torta se sirve caliente, y se puede hazer de liuanos en Sabado con tozino.

Torta

Torta de pichones, y natas.

A Saras quatro pichones, y descarnar-
los has todos, y picaras la carne: lue-
go tomaras seys natas, y batirlas has con
doze yemas de huevos, y mezclarlo has
todo junto, y echarle has media libra de
azúcar, y vn poquito de clauo con vn po-
quito de canela, y haz tu torta, y siruela ca-
liente.

Torta de alberchigos.

TOmaras alberchigos conseruados, y
tiende vna hoja de masa muy delga-
da, y ponla en la tortera, y ha de ser tan
delgada, que se transparente por ella la
tortera, y vntala con manteca, y echale
otras dos encima, vntandolas entre ho-
ja y hoja: luego pon los alberchigos, de
manera que sean muy pocos, no mas de
quanto cubran el suelo de la tortera, lue-
go echale otra hoja muy delgada enci-
ma, y cierra la torta, haziendole vn as
decillas por el borde, y vntala con vn po-
quito

Arte de Cocina.

quito de manteca: y quando esté cozida, toma vn poco de agua rosada, y roziaras la torta, y echale acucar raspado por encima, y tornala a echar lumbre para que tome color, y costra muy buena.

Vna costrada de limoncillos, y maçapan.

TOmaras media libra de almendras, y media de açucar, y haras maçapã: luego facaras el maçapã del almirez, y echaras media dozena de limoncillos en almirez de los secos en el almirez, y majalos: y si quisieres echar algun poco de diacitron, tambien dà muy buen gusto. Luego torna a echar el maçapã en el almirez, y majalo todo, y echale seys, o ocho huevos con claras, y mezclalo todo. Luego haras dozena y media de huevos mexidos, y haras los pedazitos, y echarlos en el batido de la torta, de manera que se queden assi sin deshazerse mas. Luego haras la masa fina, y haras tu costrada, echan-

echando tres, o quatro hojas debaxo, y encima vnas tiras cortadas con la cortadera. Aduierte, que los hueuos mexidos, siempre han de ser passados por la espu-madera, estando el açucar en buen punto, y coziendo muy aprieſſa, porque no ſalgan apelmazados.

Vna torta de guindas.

TOmaràs quatro libras de guindas, y ſacarlaſhas los hueſſos, y ponlas en vn cazillo, y echale vna libra de açucar, y vna gota de vino, y ponlas a la lumbrẽ y cuezela haſta que echen de ſi harto cūmo, y ha ſe de cozer poco apoco, haſta que eſten bien conſeruadas. Luego haras tu torta con tres, o quatro hojas de baxo, y vna encima: y ſi ſobrare algun almiuar, deſpues que eſtè la torta cozida, ſe lo podras echar por encima, ſino es que ella tenga todo lo que ha menester.

(.?.)

K 4

Tor-

Arte de Cozina.

Torta de borrajas.

COzetas las borrajas q̄ te pareciere, y luego echalas en vn colador, y esprimelas muy bien del agua: luego picalas, y ahogalas con vn poco de manteca fresca, y sacalas a enfriar, y metele huevos hasta que este blando este batido: sazona con pimienta, y gengibre, y nuez, y canela, y echale media libra de açucar molido, y haras tu torta. Desta manera podras hazer torta de espinacas, y de otras qualesquiera yeruas: si quisieres añadir a estas tortas vn poco de queso bueno podras.

Torta de azelgas.

Cortaras las azelgas muy menudas, y tomaras pã rallado, y queso por yguales partes, y echale huevos hasta que este blando: y luego echale media libra de açucar molido, y sazona con todas especias, y canela: luego echale las azelgas cortadas muy menudas como estan, y echale

echale vn poco de manteca de vacas , y vn poquito de sal, y tendrà el guſto de caſuela mogi. Deſtas miſmas azelgas corta las muy menudas , haras vna torta, que llamã gatafura: tomaras vna libra de quajada muy eſprimida, y que eſtè muy agria hecha del dia antes, y deſhazerlahas muy menuda, como para ginebradas , y mezclarlahas con las azelgas, y echarlahas pimienta, y vn poco de azeyte que ſea muy bueno, y haz tu torta con vna hoja muy delgada abaxo, y otra arriba . Eſta torta no ha de llevar açucar, ni huevos, ſino ſolo las azelgas crudas, y la quajada , y pimienta, y azeyte, y vn poco de ſal.

*Relacion de algunas cantidades,
para hazer tortas ojaldres,
coſtradas , y otras
coſas.*

NO he pueſto las cãtidades de harina que han de llevar las ojaldres , porq̃

K 5

vnas

Arte de Cocina.

vnas vezes son grâdes, y otras pequeñas.

Para cada ojaladre que sea buena, lleuz libra y media de harina.

Cada torta media libra de harina.

Cada costrada vna libra de harina.

Las tortas de fruta verde, como son membrillos, peras, peros, tres libras de fruta, y tres quarterones de açucar: hanse de mondar, y hazer reuanadillas, y echar açucar, y fruta, y quartillo, y medio de agua, y ponerse acozer, y espumarse, y cōteruese poco apoco.

Las tortas de albarcoques, y melocotones, y alberchigos, y duraznos para cada libra de açucar quatro de fruta, porq se va la mitad en huesos, y mondaduras, Para esta fruta se ha de poner el açucar en vn punto, como para huevos mexidos. Este punto se dà desta manera. Echar vna libra de açucar: en este açucar se ha de echar quartillo, y medio de agua en vn cazillo en pedazillos: luego echarle vna clara de hueno batida dentro, y ponerlo a cozer, y no se espume hasta q quiera tomar punto, porque recoja toda la

la espuma del açúcar: luego espumalo có la espumadera, y fino quedate bien claro cuélalo por la estameña, y tornalo al fuego, y moja la punta del cuchillo en el açúcar, y dexa caer vna gota en la cabeça de vn dedo, y aprieta con el otro dedo, y si hiziere vn hilito, es el punto de los huevos mexidos, y estando desta manera, está bueno para echar la fruta de hueſſo, porque se conserua muy presto. Esto se entiende para tortas, que para guardar, en el capitulo de las conseruas está escrito la orden que se ha de tener. Y aduier-te, q̃ todas las vezes que digo, que se haga almiuar para algũ plato, o para passar alguna fruta, se entiende, que es el punto de huevos mexidos, porque es el punto mas blando que se dá al açúcar.

Las tortas de quajada, ò queso fresco, o requesones, lo mas ordinario es llevar dos libras de quajada, o requesones, y ocho huevos, los seys mezclados con la quajada, y los dos para hazer la masa: para esta cantidad será menester media libra de açúcar, y vn quarteron de mante-

Arte de Cozinha.

manteca, el açucar ha de yr molido, y mezclado con la quajada, y los seys huevos. Estas tortas se pueden hazer cō vna libra de miel en lugar del açucar.

Para vna torta de leche son menester tres quartillos de leche, y ocho huevos, los dos para hazer la masa, y con los quatro haras vna crema, como para pasteles de leche, y con su media libra de açucar, y vn poco de manteca de vacas, y cozer la en vn cazillo hasta que espese: luego meter los otros dos huevos crudos, y hazer tu torta.

Sino tuuieres quajada, y quisieres quajar leche, ponla á entibiar: luego toma vn poco de yerua de quajar, q̃ es la flor de cardo, de los que parecen alcachofas, y lauála en agua tibia muy bien, y pásala en otro poquito de agua tibia, y luego toma vn guijarillo blanco, y aspero, y estriega en ella yerua, hasta que se ponga el agua morena: luego cuelala por vna punta de estameña, ò seruilleta, y meneala leche, luego echa aquella agua dentro, y ponla al amor de la lumbre, y quajarfe-
ha,

ha, y sino tuuieres yerna, con defatar vn poquito de quajo con vn poco de agua tibia, y echarla en la leche se quajará.

Todas las vezes que digo que se cuele por estameña, se entiende, que la estameña no ha de ser de lana, porque son muy suzias para cosa de grasa. Han de ser las estameñas de vnas beatillas de lino gordas, y blancas, que las venden los Portugueses para las moças. Estas sō muy limpias, y en manchandose se pueden meter en colada, y se ponen muy blancas.

Albondiguillas de borrajas.

COzeras las borrajas, y luego las esprĩmiras muy bien del agua, y picalas en el tablero, y echales vn poco de pan rallado, y vn poco de yerna buena picada, y yemas de huevos, hasta que estē el batido vn poco blando, y sazona cō todas especias, y tendras en vn cazillo, ò cazuela, caldo de garbanços, sazonado con buena manteca de vacas, y cebolla frita, y haras las albondiguillas, como si fuesen de carne,

Arte de Cocina.

ne, y tuezan dos heruores, y quajalas cō yemas de huevos, y agrio, y firuelas sobre reuana dillas de pan.

Vn plato de todas frutas.

TOmaras cosa de media libra de guindas en conserua, y algunas perillas, ò alberchigos, y albarcoques, y algunas ciruelas de monje. Todo esto has de conseruar por tu mano, porq̃ todos los materiales con que has de trabajar, es necesario saberlos hazer. Y en quanto toca a las conseruas, adelante dirè algunas fuertes dellas, como se han de hazer. Haras dozena y media de huevos mexidos, y cō estas, conseruas, y huevos mexidos, y vnas ojuelas muy delgadas armaras vn plato componiendole muy bien, entremetiendo las conseruas con las ojuelas, de manera que se vea todo. Este plato se haze de muchas maneras, mudando las conseruas, como son cermañas, y limoncillos, y membrillos en su tiempo; mas en todo tiempo han de entrar los huevos

uões mēxidos, o encañutados, porque es
lo que mas adorna este plato.

Bollo de vazia.

HAs de tomar dos libras de açúcar, y
clarificarlo; luego hazer en el veyn-
te hueuos hilados, y quatro yemas dora-
das que sean duras, y ponerlo todo en
vna pieza. Luego tomaras dos libras de
almendras mondadas, y majaras la vna
libra: y vn quarteron, y los tres quartero-
nes haras vnas raxitas muy menudas, de
manera que salgan de cada almēdra mas
de veynte raxillas. Luego apartaras la
mitad del almiuar, y echaras las almen-
dras majadas en la otra mitad, y cuezelo
sobre el fuego, meneandolo con vn cu-
charon hasta que se haga vn maçapan
muy seco, que se desborone todo como
pan rallado, y echale alli vn poco de ca-
nela molido, y vn poco de gengibre: y
puesto todo desta manera, toma dos li-
bras de māteca fresca de vacas, y cuezela
y espumala, y cō esto tienes aparejado to-
dos

Arte de Cocina.

dos los materiales, agora haras vn poco de masa cō agua, y sal, y dos huecos cō claras, y sobarlahas mucho, hasta que haga empollas, y quede vn poco blanda, como para ojaldrado, y haras el bollo desta manera. Tomaras vna tortera que sea vn poco onda, y tiēde vna hoja de la masa muy delgada: que se estiēda con las manos como ojaldrado, y pōla en la tortera, vntandola primero con manteca, y ha de ser la hoja tan delgada, que se trasluzga la tortera por la massa: luego vntala con manteca, y ponle otra, y otra, hasta tres: luego echaras vn lecho de maçapan desmoronado, que parezca pan rallado: luego toma vn manojo de plumas, y rozia este lecho con manteca, y tiēde otra hoja delgada, y echasela encima, y echale vn lecho de huevos hilados, y torna a roziarla con manteca. Luego echaras otro lecho de raxitas de almendras, y roziarlo con manteca, y desta manera yras haciendo lechos, y metiendo hojas de masa muy delgadas entre lecho, y lecho, hasta que se acaben los materiales, y cerra-

ras

as tu bollo con otra hoja de masa muy
elgada, y cortarlehas los bordes a la re
onda, y hazle el borde ondeado, y rozio
o con manteca, y ponlo a cozer dentro
e vn horno, y quando te pareciere que
sta bien cozido, echale por encima del
bollo la otra mitad del almiuar que tie
nes guardado, y echaselo caliente, y co
no se mezcle con la manteca que tiene
el bollo, cozerà muy rezio a borbollo
nes: yno tornes a cubrir elhorno, sino de
calo cosa de dos credos, y sacalo de pres
to con vn paño, y echalo en vn plato, por
que si te descuydares, y se aferrasse el al
miuar, no lo facarias, sino haziendolo pe
dazos. Y despues q̃ lo tengas en el plato
ponle encima las quatro, o cinco yemas
doradas, y encada yema tres, o quatro ra
xitas de las almédras. Estas yemas há de
quedar medio enterradas en el bollo, y
echale por encima vnos poluos de cane
la. Este plato puede durar vn mes si fuere
menester, vnos le comen caliēte, y otros
frio. A mi parecer es mejor caliente por
amor de la manteca.

L*bollo,*

Arte de Cozinha.

Bollo maymon.

HAs de cozer treynta y seys hueuos duros, y sacale las yemas, y desbazzas con vn cucharon muy bien, de manera q̄ parezcan hormigos, y tendras libra y media de almendras muy bien majadas, de manera que no se enazeyten; y mezclarlas con las yemas de hueuos, y echarle has canela molida hasta q̄ vengan a quedar pardos. Luego tendras dos libras de açucar en punto, y haras masa como para el bollo de vacia: y echaras tres hojas debaxo como al otro, y tendras dos libras de manteca de vacas fresca, cozida, y espumada. Luego haras vn lecho de aquellas yemas, y roziarlashas con vn poco de manteca, y otro poco de almiuar, de manera que lleue mas açucar q̄ manteca. Luego echaras otra hoja de masa encima muy delgada, y otro lecho de yemas de hueuos, y almendras, y roziarla con manteca, y açucar: y desta manera yras haziendo lechos, hasta que se acaben los hueuos, y almendras, y cierra tu bollo

bollo con otra hoja muy delgada, y cor-
ta los bordes, y hazlos ondeados, y ro-
cialo con manteca, y cuezelo en vn hor-
no: y quando te pareciere que está bien
cozido si tuuieres alminar de sobra, e-
chafelo por encima de todos los bordes,
y fino lo tuuieres, no le hará falta, por-
que lo tendrá dentro.

Otro bollo sombrero.

TOmaras media libra de limonzillos
en conserua, y media libra de diaci-
tron, y majarlohas todo junto muy bien:
luego echaras en el almirez quatro pe-
llas de manjar blanco, y majarlohas todo
junto, y echarlehas huevos hasta que esté
blando, y sacalo en vna pieza, y haras do-
zena y media de huevos hilados, y mez-
clalos con el batido de los limõzillos, y
manjar blanco hecho pedazitos: y con
este batido haras el bollo desta manera.
Haras vna masa fina sin açucar, y tiende
vna hoja vn poco gorda, en que se ha de
armar el bollo: uego haras vnas ojuelas

L 2

re-

Arte de Cocina.

redódas del ancho de la copa de vn sombrero, vnas mayores que otras, y frielas en manteca de vacas, y ve armando el bollo sobre la hoja de masa gorda, y pódras sobre ella vna ojuela de las mas anchas: y luego echaras del batido de manjar blanco, y limoncillos, y rozála con manteca de vacas, si fuere buena, y sino en su lugar vnas pocas de natas; porque si la manteca no es buena, todo lo echa a perder: y desta manera yrás poniendo ojas de masa frita, y encima della del batido, hasta q se acabe, poniendo las ojuelas mas pequeñas en lo mas alto. Luego tiende otra hoja de masa vn poco gorda, y cubri ras el bollo con ella, y juntarlahas con la hoja de abaxo muy bien, y cortarlahas con la cortadera, de manera que queden dos dedos de falda, que parezca sombrero. Luego cortarás de la misma masa vna pluma, que sea ancha de abaxo, y puntiguda de arriba, dandole vnos cortecitos con la cortadera: y asientala en el bollo como pluma: luego haras de la misma masa su toquilla a modo de cordon, y ponle
vna

na roseta de la misma masa, y adornar-
las con unas yemas de huevos, desata-
las con vn poquito de agua, y ponlo so-
bre unas obleas, y sobre vn pliego de pa-
pel untado con manteca, y ponlo a cozer
en vn horno sobre vna oja de cobre: y
quando estuviere cerca de cozido unta-
lo con manteca, y echale vn poco de açu-
car raspado por encima, porque haga
costra. Este bollo las mas vezes se sirve
frio.

Este bollo sombrero lo podras hazer
cō los mismos materiales de otra mane-
ra: tendras cosa de dos libras de conser-
uas en almiuar, y quatro pellas de man-
jar blanco, y dozena, y media de huevos
hilados, y armaras el bollo de la misma
manera que el de atras, salvo, que todos
los materiales han de yr distintos; pon-
dras vna hoja de masa cruda, y luego vna
hoja de masa frita, y pondras sobre ella
de todas conseruas, y bocadillos de man-
jar blanco, y huevos hilados, y roziarla-
has cō vn poco de māteca de vacas q̄ sea
buena: sino la huviere buena, no echas

Arte de Cocina.

ninguna. Desta manera yras echando le-
chos hasta que se acaben los materiales,
y cerraras tu bollo de la manera que di-
xe en el otro.

Tambien podras hazer este bollo sin
las hojas fritas, con las conservas, y man-
jar blanco, y huevos hilados: y en lugar
de las hojas echaras lechos de tallarines
fritos muy delgados, y echarleshas açu-
car, y canela, y roziarlos has cō manteca
de vacas: y desta manera haras el bollo.

Bollo de rodilla.

TOmaras masa de leuadura de los pa-
nezillos candeales, q̄ estè vn poco du-
ra, y sobarlahas mucho hasta q̄ estè mas
blanda, y haga empollas. Luego tendras
vna hoja como ojaldrado de masa delga-
da, y roziarlahas con manteca de vacas,
y arrollala en vn trozo de caña: luego
corta la masa, y saca este ojaldrado de la
caña, de manera que quando salga de la
caña, se puede hazer como cubierta de
pastel ojaldrado, saluo que ha de estar
mas

nas gordo, y ha de tener vn agujero en medio, echarlohas a freyr en manteca de vacas: y quando esté frito, tédras yemas de huenos batidas, y echalas por encima del bollo con vna cuchara muy poco a poco por todo el bollo, y ellas se yran metiendo por todas las ojas, y esto ha de ser en la misma sartén: luego bueluelo y frielo vn poco, y torna a echar de las yemas de huenos por la otra parte, y acabalo de freyr: tendras almiuar en punto, y passalos por ella: de quatro bollos haras vn plato. Aduierte, que en esta masa podras hechar yemas de huenos, aunque se aya de ojaldrar: la manteca ha de ser de vacas, porque se pueda comer en dia de pescado. Estos bollos se podrá hazer sin echar yemas de huenos al freyr que sin esso seran muy buenos.

Vn rebollo.

OTro bollo se haze, que se llama rebollo, es como el bollo sôbrero, saluo

L 4

que

Arte de Cozinha.

que se diferencia en la hechura. Haras vna masa fina, y tiende vna hoja vn poco larga, y de tres quartas de ancho, y pon por vn borde todas las cosas que se echã en el bollo sombrero; y luego roziaras esta hoja de masa con manteca de vacas, y arrollarlahas como rollo de ojaldrado, y assentarlahas en vn plato untado con manteca, y cuezelo en el horno: y quando estuuiere cozido dale vna costurada de açucar por encima. Y aduierte, que quando se pongan los materiales en la hoja, los has de poner a la larga por junto al borde, y has de poner mas a la vna parte que a la otra, para que quando estè arrollado parezca lamprea, ò anguila, que parezca la vna punta cabeça, y la otra cola, ha se de cozer en roscado.

Bollo roscón.

HAras vna masa fina sin açucar, y tien de tres hojas redondas, del tamaño de la falda de vn sombrero grande muy delgadas, y untalas con manteca, y pon
vna

na sobre otra, y tiendelas vn poco mas
con el palo de la masa, de manera que to-
das tres parezcā vna. Esta hoja ha de ser
redonda, y compondras de todas confer-
tas, y hueuos mexidos, y vnos pocos de
allarines fritos, y vn poco de mājtar blan-
co al derredor, esto ha de ser vn ruedo q̃
parezca vna corona, y le podras poner
pedazitos de maçapá cozido en el cazo,
como está dicho atras, y rozialo con vn
poco de manteca: y luego haras otra ho-
ja de tres hojas, como la de abaxo, y pon-
sela encima, mojando primero cō agua
los bordes, y el hueco de la corona, y al-
sentarlahas vn poco floja, de manera que
se pueda juntar por enmedio la vna hoja
con la otra, y apretarlas muy bien cō los
dedos, de manera que se peguen bien: lue-
go cortaras aquella masa de enmedio en
dos cruces, vna por otra, que venga a ha-
zer ocho puntas, y yras leuantando vna
a vna, y pegandolas al bollo, y haran vna
corona redonda, redondearlahas por la
parte de afuera, que no quede mas borde
de quanto se puede hazer vn repulgo, vr-

Arte de Cocina.

tarlohas con manteca, y raspale vn poco de açucar por encima: y si lo quisiere dorar, y despues echar su costra de açucar, parecerà muy bien. Con estos mismos materiales podras hazer otro bollo redondo que parezca empanada de anguila, y echandole sus dos, ò tres hojas fritas que sean grandes, y redondas, echãdo los materiales sobre ellas. A todos estos bollos podras echar natas mezcladas con yemas de huevos, que firuen al bollo de manteca, y es vno de los mejores materiales que lleva.

Vn pastel on de maçapan.

HA S de hazer vna hoja de masa fina, que sea vn poco gorda, y has de tener aparejados los materiales, que seràn manjar blanco, mermelada, maçapan cozido en el cazo, que estè bien seco, alberchigos en conserva, cascõs de membrillos, que sean todos conservas blandas en el almiuar. Luego tendras dos libras de pasta de maçapan hecha en el almirez,

nirez, y haras vn rollito largo, y redondo: y con esto formarás vn pastelõ sobre la hoja de la masa fina, vntádolo por debajo con vna gota de agua, y leuantarlas con los dedos cosa de vna pulgada, a modo de borde de pastel, y pondrás dentro vna hostia blanca cortada de las esquinas, y sobre esta hostia pondrás de todos los materiales que estan dichos, de manera que cargue todo sobre la hostia: luego haras otro rollito de pasta de macapan, y yrasle poniendo sobre el otro borde, mojádolo primero con vna gota de agua, y subirás el borde con los dedos otro tanto como el otro, ò mas, y tornarás a meter detrás otra hostia, y tornarla has a cargar con los mismos materiales: y desta manera yras haziendo hasta que tengas vn pastelon muy abultado. Luego haras vnos rollitos de la misma pasta muy delgados, y haras sobre el pastelon vn enrejadillo, y repulgarlo has: y con esto queda cerrado. A este pastelõ no se le ha de echar ningun genero de manteca. Y aduerte, que quando començares a

qazer

Arte de Cocina.

hazer este pastelon, has de cortar vn fuello de la masa, no mas de lo que fuere menester para armar el pastelon, y haslo de poner luego sobre dos, ò tres obleas; por que despues de hecho lo puedes passar desde el tablero a la hoja del horno: y si lo quisieres armar luego sobre la hoja, ahorraras trabajo. Y aduierte, que esto de hazer el pastelon de tantas piezas, es mas seguro que levantarlo de vna, porq̃ desta manera el peso no haze fuerça en las paredes, y siempre sale muy derecho, y de la otra manera nunca dexa de salir tuerto: y ya algunas vezes se cae, porque yo lo tengo experimentado. Quando este pastelon estuviere cozido, tomaras vn poco de açucar molido, y cernido, y defatarlohas con vna gota de agua: de manera que quede espeso, y vedriarlohas assi caliente como está con vnas plumas, y quedará con muy buen lustre.

Bollos pardos.

TOmaras media libra de almendras dulces mondadas, y majarlashas en
ci

el almirez, y despues de majadas echalas media libra de açucar, y haras pasta de maçapan. Luego pondras en el tablero media libra de harina de trigo floreada, y sobre ella media libra de manteca de vacas fresca, y media dozena de yemas de hueuos, y la pasta de maçapan, y vn poquito de sal, y con esto haras vna masita encerada, sin echar agua, ni vino, ni otra cosa, y echarlehas canela molida, y cernida, hasta que estè la masa muy parda: luego haras vnos bollitos a modo de mostachones, haziendoles vnas raytas con la buelta del cuchillo. Cuezanse sobre obleas a fuego manso: y con estas cantidades podras hazer vn plato destos bolllos.

Bollo fitete.

HAras vna masa de agua, y sal, y hueuos encerada, y sobarlahas vn poco, y tenderlahas que quedevn poco gordas: y tendras manteca de vacas fresca, y que estè muy bien lauada, y sobada, y pôdras en la mitad dela hoja de la masa muchos boca-

Arte de Cocina.

bocadillos de manteca, y poluorearla-
has con vn poco de harina, y echaras la
media hoja, que no tiene manteca, sobre
la que lo tiene, y tornaras a tender la ho-
ja que quede vn poco gorda: y pondras
bocadillos de manteca en la mitad, y tor-
naras a doblarla como la primera vez, y
tornaras a tender la hoja, y echaras mán-
teca por toda ella, y arrollarlahas apre-
tandola muy bien. Luego cortarás este
rollo de masa en trozos, y a cada trozo
— recogeras las puntas, y haras vna torrita
redonda de cada vna, tendido con las ma-
nos, de manera que de seys destos bolli-
tos se haga vn buen plato: y si quisieres
hazer de cada bollo vn plato haras vn ro-
llo gordo, y cortarás los trozos vn poco
grandes: y haras las tortas gordas, y an-
chas, del gordor de vn dedo. Hará cada
bollo vn plato, y dorarlos has con vnas
yemas de hueuos, desatadas con vna go-
ta de agua, y pondraslos sobre papeles
vntados con manteca. Cuezelos en el
horno, y siruelos con buena miel por en-
cima, y açucar raspado. Desta masa de
bollos

bollos podras hazer muchas suertes de
rutas: y ya es a dicho, que puedes hazer
de cada bollo vn plato, y de seys bollitos
vn plato: y podras hazer destos bollitos
chicos mas delgados, rellenos de açu-
cas con sus yemas de huevos, y açucar, ò
de peros conseruados, ò del relleno de
fruta de cañas, ò de otra qualquiera cosa
has de hazer dos bollitos, y poner el re-
lleno sobre el humo, y luego poner el o-
tro encima: luego cerrarlo como pastel
de dos hojas sin repulgo. Otras vezes les
podras dar vnos cortes por encima, que
lleguen hasta el medio, y abriran muchas
hojas, aunque no leuantaran tanto. Y tá-
bien podras hazer fruta de masa, hazien-
do bollos vn poco mas delgados, y luego
cortarlos de la manera que te pareciere,
vnas eses como rosquillas, otras cor-
tadas al sesgo: y estas frutillas pondras
sobre medios pliegos de papel, y cueze-
las en el horno, y dorandolas primero,
siruelas por fruta de postre có su miel, y a-
çucar raspado por encima: es muy buena
fruta. Esta masa es muy buena para hazer
todo

Arte de Cocina.

todo género de tortas, porque deshoja muy bien, y es masa muy suave: si quisieres hazer algunas empanadillas de pescado, o de otras cosas tiernas, son muy buenas.

Otra manera de masa de bollos.

PAra hazer las empanadas, q̄ está atrás escritas, haras la masa desta manera; echaras harina de trigo floreada sobre el tablero, y haras vna presa redonda, y dentro della echaras yemas de huevos, y sal, y vn poco de vino: y tomaras la manteca fresca bien lauada, y sobada, y haras muchos vocadillos, y pondraslo al derredor de la presa en la propria harina, y luego amasarlahas sin sobarla, no mas de quāto se mezcle la harina cō los materiales. Luego haras tus empanadillas, y deshojaran casi tanto como la masa de los bollos, ha de yr vn poco mas salada que la otra, porque no ha de llevar dulce ninguno. Quiero dexar agora los bollos, porque se pueden hazer de tantas maneras,

as que seria cosa muy larga: y sabiendo
azer los que tengo dicho, siempre el ofi-
cial haze algo mas de lo que le enseñan.
Agora pondre aqui media dozena de o-
aldres de los mejores que se hazen.

Ojaldre de torreznos.

HArás vna masa con buena arina flo-
reada, y agua, y sal, y huenos con cla-
ras vn poco dura, y sobarlahas mucho:
luego yrás metiendo manteca de puer-
co fria, hasta que la masa haga mucha co-
rrea: luego yrás metiendo azucar moli-
do, y cernido, hasta que la masa esté bien
dulce: ella perderá la correa con el azu-
car, mas sobádola mucho, tornarala a co-
brar. Tendrás tozino de pernil q̄ sea bue-
no, cortado al traues de la hebra, y muy
delgadas las reua nadillas, y tendraslas en
agua tibia dos, ò tres horas, y no sea mas
de tibia, porque se hechará a perder. Lue-
go las escurriras desta agua, y laualashas
en dos, ò tres aguas frias, y a la postre las
lauaras en vn poco de vino, y apretarlas.

M has

Arte de Cozinha.

has muy bien que no les quede ninguna
agua, ni vino. Tomaras vn poco de la ma-
sa, y haras vn rollito, y daras cō el en el ta-
blero, y la haras tēder mucho. Luego lo
cogerás por medio, y haras dellá vn cor-
don, torciēdo las dos puntas, y tēdras pa-
peles untados cō manteca: y deste cordō
haras vn arosquilla, de manera que lo tor-
cido se vea por las orillas. Luego toma
de las rebanadillas del tozino, y assentar
lehas cinco, ò seys en medio de la ojal-
drilla, de manera que haga el hoyo en me-
dio redondo, y queden los bordes libres
y más altos que el tozino, y cuezelas en
el horno, y no les echés otra cosa ningun-
a: de quatro, ò cinco destas se baze vn
plato: y si quisieres hazer vna ojaldre grã
de que haga plato, de la misma manera
lo podras hazer. Con la propia masa de
las ojaldrillas puedes hazer vnos ojalbres
grandes, cortádo vn poco mas gordo el
tozino, y coziendolo con agua, y vino, y
mejorana, y hisopillo. Quando el tozino
estè blando, saca las yeruas, y el cocimiē-
to, dexando vn poco: luego echale vn po-
co

de açúcar, y esto cueza vn poco, y
exalo enfriar, y echalo en la ojalde
or toda ella, y echale vn poco de can-
a, y echale vn enrexadiillo de la misma
masa. Estas se hazen bien en torteras.
Las yetuas no importará mucho que las
leuen.

Ojaldre relleno.

TOmáras masa de leuadura, como pa-
ra pan candeal, y sobarlahas, y harás
della ojaldrado con manteca de puerco
que sea vn poco gordo: luego tomarás
media libra de almendras, y harás pasta
de maçapan con otra media libra de açu-
car, y echarlehas vn poquito de agua de
azaar, y vn poco de canela molida, y vn
poquito de clauo, y vna migaja de nuez
de especias, y dailehas vna buelta sobre
el fuego en vn cazillo; y luego harás vna
hoja de ojaldrado muy ancha, y gorda, ré-
diendola sobre el tablero con los dedos,
dexandole buenos bordes, y assentarla-
has sobre vn pliego de papel, y harás vna

M 2

torta

Arte de Cocina.

torta de mazapan, casi tan anchã como la ojaladre, y assientarlahas sobre ella. Luego harás otra hoja del ojaldrado, y echarselahas encima, moçando los bordes con agua, y cerrarás tu ojaladre, de manera q̃ queden los hordes muy yg̃uales, y gordos, roziala con manteca, y ponla a cozer en el horno, y quando la ojaladre estuviere cozida del todo, toma vn poco de miel que sea muy buena, y echarsela por encima de toda la ojaladre: luego echale mucho azucar, y canela, y tornala al horno hasta que se embeua toda la miel, y se enxugue el azucar: luego sacala, y siruela caliente.

Ojaladre con enxundia de puerco.

TOmaràs dos libras de masa de pan cõ leuadura: y si fuere possible ha de ser pan de leche, y de pan candeal, y meterlahas quatro, ò seys hueuos, y tomaràs enxundia de puerco fresca, y desuenarlahas, y mojarlahas muy biẽ en el almirez, y yrasle quitando las venillas que salie-
ren

en, y yrasla mezcládo cō la masa, y sobar
has mucho hasta q̄ haga mucha correa:
quãdo vieres q̄ tiene arta mâteca, y ras
metiendo azucar molido, y cernido.
Esto hade ser poco, porq̄ ha de llevar des
ues almiuar por encima. Esta masa ha
de quedar biẽ bláda. Luego vntarás vna
ortera con enxundia, y pondrasle vnas
oleas debaxo, y por los bordes, y echa
as la masa dentro, y põla al fuego en vn
orno: y quando la ojaldre estuuiere qua
da, tomaras vn poco de agua fria, y mo
ras los dedos, y harás vnos picos por
toda la ajaldre, los mas altos q̄ pudieres:
si te quemares, ve metiẽdo la mano en
la agua: y luego torna la tortera al hor
no, y acaba de cozer la ojaldre. Luego tẽ
ras media libra de açucar en almiuar, y
charfela por encima de toda la ojaldre,
cuza vn poco, y sacala, y haz vnas ros
quillas de melindres, y pondras en cada
pico de la ojaldre vna rosquilla. Estos
melindres hallarás escritos, como se hã
de hazer en el capitulo de los vizcochos.
Esta ojaldre se sirue caliente.

M 3

Otra

Arte de Cozinha.

Otra ojaldre se haze de la misma manera en dia de pescado, solo en lugar de la enxundia se ha de echar manteca de vacas fresca que sea muy buena, lauando la primero, y sobandola muy bien. Esta ojaldre ha de llevar tres quarterones de açucar: y si fuere muy grãde llevarã mas. Es muy buena suerte de ojaldres. Aduierte, que la masa con leuadura, sino hizieses luego las ojaldres, azedar se hia la masa, y estarian agrias las ojaldres, echales sus melindres, y siruelas calientes.

Ojaldre de maçapan.

HArás vna masa con agua, y sal, y quatro huevos con claras, de manera q̃ quede vn poco dura, y vela sobando con manteca hasta que estie la masa blanda, y tenga mucha correa. Luego tomaras pasta de maçapan, hecha de media libra de almêdras, y media de açucar, de manera q̃ venga a ser tãta cãtidad de pasta como de masa, y mezclalo todo, y sobalo todo muy bien, porque se mezcle el maçapan con

on la masa : luego tendras quartillas de
apel untadas con manteca, y haras unas
jaldrillas llanas, y redondas, y cuezelas
en el horno : y tendras vn poco de bue-
na miel caliente , y passalas por ello , y
poulas en su plato, y enxugaríchan muy
presto, y echales vn poco de açucar, y ca-
nela por encima . Estas son muy buenas
para dia de Sabado cō manteca de puer-
co : y en dia de peiscado con manteca de
vacas.

Ojaldre con leche.

Tomaràs media azumbre de leche , y
ponlo al fuego en vn cazo, y echale
vn poco de māteca fresca de vacas, y vn
poco de sal; y quando comiençe a cozer,
echale harina de trigo floreada, y mene-
alo con vn cucharon , y ha de quedar vna
masa vn poco dura , y cuezela muy bien
sobre la lumbré , y sacala luego al table-
ro , y metela media dozena de huevos.
Luego yras sobádola, y metiéndole māt-
ca hasta q̄este blāda: luego metela media
libra de açucar molido, y cernido. Luc-

Arte de Cocina.

go pondras vnas obleas en vna tortera, y echa la masa dentro, y pon tu ojaladre a cozer en vn horno, y quando este quajada haras los picos, como esta dicho en los de atras, y acabala de cozer, y echale vn poco de almiuir por encima, y torna la otro poquito al horno para q se acabe de enxugar, son de muy buen gusto estas ojaladres. Y aduerte, que en qualquiera ojaladre podras meter si quisieres, en lugar de torreznos algunas cosas de confervas, como son cascós de membrillos, o cerménas, o alberchigos, o albercoques.

Vna ojaladre tropeçada.

ECharás en el tablero harina de trigo floreada, la que te pareciere que será menester para vna ojaladre, cosa de libra y media, y harás vna presa redonda, y echa dentro della cinco o seys huevos, y la manteca que pareciere será menester: luego echarás otra tanta cántidad de pasta de maçapan, como ay de arina, y vn poquito de vino, y vn grano de sal, y ama
fala,

ala, fin que la sobes mucho, no mas de
quanto se embeuá la harina con los ma-
teriales, y harás tu ojáldre grande q ha-
ga vn plato, ó seys chicas. Estas no se han
de passar por miel, ni se les ha de echar
otra cosa mas de vn poco de azúcar ras-
pado por encima. Salen enjutas, y desbo-
nonan mejor que las otras. Desta misma
masa se pueden hazer vnas rosquillas chi-
quitas, y vnos panecillos redondos muy
chiquillos, suelen salir muy buenos.

Panecillos rellenos de conseruas.

TOmaràs masa de leuadura de panezi-
llos candeales, cosa de dos libras, y
meterlehas cinco ò seys huevos: luego
uele metiendo manteca de vacas, hasta q
haga mucha correa: luego meteràs me-
dia libra de azúcar molido, y cernido, y
desque la masa estuviere bien hecha, to-
maràs escudillas untadas con manteca, y
pondras dêtro dellas vnos pedazitos de
obleas; luego hinche las escudillas de ma-
sa, y metelas a cozer en vn horno, y ha-

M 5

zerse.

Arte de Cocina.

zersehan vnos panecillos redódos, y déxalos cozer muy bien. Luego sacalos, y hazles a cada vno vn agujero en el suelo, y sacale por alli todo el migajon, y tendrás vn poquito de almiuar, y echaras dentro la mitad del migajon, guardando las coronitas para tornar a tapar los agujeros despues que se rellenan: luego haras vna pasta del migajon, y el almiuar, y vn poco de canela molida, cociendolo sobre el fuego: y luego lo sacarás, y mezclaras con huevos mexidos, y conseruas cortadas muy menudas, que tornarás a rellnar los panecillos, y tapa los agujeros con las coronillas, y tormalos al horno, y dexalos callentar bien, y dales vn vidriado con vn poco de baño blanco. Este baño adelante diré como se ha de hazer: estos mismos panecillos podras rellenar con carne perdigada, y sazónada, echando a la carne vn as yemas de huevos, y vn poquito de agrio: y hazas los agujeros en lo alto de los panecillos, y no han de ser vedriados, y la masa se ha de hazer con manteca de puerco.

Paste-

Pasteles de tetilla.

LOs pasteles de tetilla se hazen con la misma masa de los ojaldres de torreznos, saluo que ha de quedar vn poco mas dura: y ha se de sazonar la carne perdigada, carnero, y ternera, todo mezclado: y ha de llevar sus yemas de huevos batidas y sus yemas cozidas, y sus cañas de vaca: y si quisieres hazer la carne agri dulce podras: has de ponervn poco de masa sobre vn papel untado cō manteca caliente, y luego poner vn poco de carne sobre aquella masa; luego yras recogiendo todos los bordes de la masa, y vendras a juntarlos sobre la carne, y atrollala alli muy bien, de manera que haga vna punta hazia arriba, y metelos en el horno con buena lumbré, y vendran a quedar de la hechura de vn pecho de muger, que por esto se llaman pasteles de tetilla.

Otros panecillos rellenos.

A Gujeraras los panecillos molletes por el suelo, y sacales todo el migajo y echa.

Arte de Cocina.

y echalo en vn cazo , y echale allí buena miel, y vn poco de azeite que sea bueno y haras vna pasta sobre la lumbre, y echale vn poco de canela , y tornalos a relleñar, y tapa los agujerillos con las coronillas que quisiste , y ponlos en el cazo , y echales por encima miel, y azeite, y tenlos al fuego que esten bien calientes , y quando los siruieres raspales vn poco de azucar por encima.

O jaldres vizcochados.

B Atiras ocho huevos frescos, y echales tres quarterones de azucar molido, y cernido, y batelo mucho como para vizcochos: y quando estuviere bien blanco, y espeso , echale cosa de media libra de manteca de vacas que sea muy buena, de rretida, y espumada: luego echale harina de trigo floreada , de manera que quede el batido vn poco bládo como para vizcochos, y echarselohas poco a poco, cerniendolo con vn cedazillo, porque no haga burujones, y echale vn poco de anis, y

vnta

unta vna tortera, y ponle vnas obleas en el fuelo, y en los bordes, y echa el batido encima, y mete la tortera en vn horno a fuego manso: y quando estè bien cozido sacala de la tortera, y ponla a vizcochar yn poquito; y siruela así entera.

Pasteles ojaldrados.

DE cosa de pasteles no pienso dezir sino muy poco, porque quando vn hombre viene a saber hazer vn pastel, ya sabe lo que se ha de echar dentro. Ya se sabe, que los pasteles ojaldrados son mejores no cebarlos con cosa ninguna, sino que vayan a la mesa con solo el caldo q̃ sale dellos. Y para esto es necessario que la carne entre muy jugosa q̃ quando se sazona, le echẽ vn poco de mas agua, y digo agua, porq̃ lo tengo por mejor q̃ echarle caldo, pues le puede sazonar con buen tozino, y con cañas de vaca, y buenas especias. Hasde perdigar la mitad de la carne, y tornarla a picar muy menuda, y mezclarla con la cruda, y sazona, y cierra tus paste-

Arte de Cocina.

pasteles. Y también tengo por mejor que no lleuen ojaldrado mas que en las cubiertas, porque se embeue mucho el caldo, y la grassa en los pasteles que son todos ojaldrados: y si se huuiere de cebar, y quajar, es necessario perdigar toda la carne: y en tal caso se pueden cebar con caldo, y yemas de huevos, y vn poquito de agrio.

Vn pastel de aue para enfermo.

E Charas a cozer vna pechuga de aue, y quando estuviere casi cozida, sacala, y pica toda la carne muy menuda sobre vn tablero blanco, porque salga muy blanca, y picaras vn poco de la enxundia fresca de la misma gallina, y mezclala con la carne, y sazonalas de sal, y muy poca especia, y vnas gotas de caldo, y haras tu pastelillo, y cuezelo, y cebarlohas con dos yemas de huevos, y vn poco de caldo, y agrio de limon. Algunas vezes le podras dar agrio, y dulce, y podras otras vezes echarle crestas, y turmas de
poilos.

poll-os todo cozido, y otras vezes molle
as de cabrito fritas.

Pastel de pollos, ò pichones.

COzeras primero los pollos, ò picho-
nes, ò aues que esten medio cozidas,
y cortarlas has en quartos, ò en medias,
y picaras tozino, y verdura, peregil, cilā-
tro, y yerua buena, y tomaras este tozi-
no, y los pollos, ò pichones, y ponlo to-
do en vna pieza, y alli lo fazona todo: y
luego haras el vaso que sea vn poco grā-
de, y pondras la mitad del tozino por to-
do el suelo del papel: y luego pon los po-
llos: y luego pon encima de todo la otra
parte del tozino: y quando estuuiere el
pastel cozido, cebalo cō caldo, y yemas
de hueuos, y çumo de limon, y dexalo
quajar vn poco. En estos pasteles po-
dras echar cañas de vaca, y algunas cria-
dillas de tierra, ò de carnero, y les podras
echar tātās cosas, que los podras llamar
pasteles podridos; porque a buelta de los
pollos, ò pichones, ò aues, podras hazer
artale.

Arte de Cozina.

artaletes de ternera, ò de aues, y cozerlos, y ponerlos en el pastel. Algunas vezes se ponen albondiguillas, alcachofas, ripôces, y higadillos fritos. Y si estos pasteles huieren de llevar carne picada de ternera, ò carnero, cõ las aues, ò sin ellas el tozino ha de yr en la carne picada, y ha de ser perdigada, y no ha de llevar genero de verdura, sino sazonar con todas especias, y cañas de vaca, y ponerle yemas de hueuos duras, y quando estuuiere cozidos, quajarlos con su caldo, y sus yemas de hueuos crudos, batidos cõ agrio de limõ. Para ningun genero de pasteles no es bueno echar çurciga cozida, sino batir las yemas de hueuos, y agrio, y cebar los pasteles antesq salgan del horno.

Sopa de capirotada.

TOmaràs lomo de puerco, y salchichas y perdizes todo alado, y haras torrijas de pan, y yras armando tu sopa cõ torrijas, y solomo, y salchichas, y perdizes: han de ser hechas quartos las perdizes, y
el

El solomo hecho pedaços, e yras ponien-
do todo este recaudo en lechos, y como
quieres echando las torrijas, y la carne,
yras echando queso rallado, y en el que-
so echaras pimienta, y nuez, y gengibre,
yras poniendo lechos haíta que la sopa
estè bien alta. Luego estrellara vnos hue-
uos que no sean muy duros, y assentarlos
sobre por encima la sopa, luego mojarás vn
poco de queso con vn grano de ajo, y de-
fatelo con caldo; luego batiras en vn ca-
zillo ocho huevos, quatro con claras, y
los otros quatro sin ellas, y batirlos has
mucho, y defatalos cō caldo; luego echa-
ras el caldo, y el queso majado, que está
en el almirez con los huevos, y echaras
el caldo que te pareciere que será menef-
ter para mojar la sopa, y ponla sobre la
lumbre, y traela a vna mano, porque no
se corte: y quando estè espeso, sacalo del
fuego, y velo echando por encima de la
sopa poco apoco, de manera que se embe-
na muy bien, y echale queso por encima.
Ha de venir a quedar la carne, y lo demas
cubierto con la salsa, y ha de llevar a ca-

N

fran,

Arte de Cozinha.

fran, que quede vn poco amarillo, y quando la sopa esfluviere medio cozida, echale manteca de puerco por encima bien caliente, y queso rallado; y luego acabalo de cozer en vn horno. En estas capirotadas se meten tambien aues, y anades, como sean tiernas, porque es como olla podrida, que han de hallar muchas cosas en ellas, y han de ser todas asadas primero.

Vna olla podrida en pastel.

HAs de cozer la vianda de la olla podrida, coziendo la gallina, vaca, y carnero, y vn pedazo de tozino magro, y toda la demas bolateria, como son palomas, perdizes, çorçales, y solomo de puerco, lōganiza, salchichas, liebre, morzillas: esto todo ha de ser asado primero que se echen a cozer. En otra vasiija has de cozer cezina, léguas de vaca, y de puerco, pies de puerco, orejas, y salchichones y del caldo de entrābas ollas echaras en vna vasiija, y cozeras alli las verduras, berças, y nauos, peregil, y yernabuena, y los
ajos,

jos, y las cebollas han de ser asadas pri-
mero. Sacaras toda estavianda en piezas
que estè diuidida vna de otra, y las verdu-
ras en otra pieza, de manera que no estè
nada deshecho, y dexalo enfriar, y haras
en vaso muy grande, y muy gordo de ma-
sa negra de harina de centeno, ò de cemi-
da, y assentarlohas sobre vna hoja de hor-
no, è yras assentando de toda la vianda q̃
quieres cozida dentro en el pastel, è yras ~~+~~
razonando con todas especias, y alcar-
avea, y echaras de las berduzas, ni mas ni
menos. Y quãdo estuviere lleno el paste-
l, cierralo, y metelo en el horno de pã,
porq̃ no aurà horno de cobre tã grãde q̃
pueda cozer dentro, y pôdraslo sobre
vna hoja de horno de cobre, y no lo qui-
tes de la hoja donde está hasta que se cue-
za: y quando la masa del pastel estuviere
mas de medio cozida, agujera el capiro-
te de la cubierta, y hinchelo de caldo, y
cuezalo en el horno por espacio de vna ho-
ra. Rel peto desto no ha de yr la vianda del
pastel muy deshecha quando entraré en
el, por que ha de estar en el horno, por lo

N z

me

Arte de Cocina.

menos hora y media, y desta manera ha de yr a la mesa con todo su caldo, y vianda, y allá lo sacaran con cuchara de plata. Tambien se les suelen echar azeytunas fritas, y algunas castañas: mas algunos señores no gustan dello, ni yo soy aficionado a echarlo.

Pasteles de cabeças de carnero.

COzeras las cabeças poco mas de medio cozidas: luego las descarnaras, y picaras la carne, y las lenguas, y picaras tozino, y mezclarlohas con la carne, y sazón con todas especias: luego haras vna masa fina dulce, casi tan dulce como la de las empanadas Inglessas, saluo que no ha de llevar tanta manteca, y haras vnos pastelillos de medio talle, è hinchelos de la carne, y cierralos, y cuezanse, y cebalos con el caldo de las cabeças, y yemas de huevos, y agrio, y dulce: y quando estē a medio cozer vntalos con vn poco de manteca, y raspales açucar por encima, y suelen salir muy buenos: y aunque llevan la

masa dulce, y parece que se hã de caer,
o salen fino muy derechos.

*Como se ha de beneficiar vn
jauali.*

QViero poner aqui como has de bene-
ficiar vn jauali, y vn venado, y lo que
se puede hazer de todos estos despojos
destas reses. El jauali, sino està auier-
to, chamuscarseha, ò pelarse con agua caliē-
te, y si estuviere auierto sacale vna correa
por la vna parte de la auertura, desde la
cola hasta la de golladura, y coselo con
ella que parezca que no està abierta; por
que de otra manera se auhumaria, y cha-
muscalo: y despues que estè chamuscado,
cortale toda aquella correa, y dexale en-
friar: luego cortale la cabeça cō todo el
pescuezo, de manera que llegue a la pun-
ta de las espaldas: luego sacale la lengua,
y lauale muy bien, y embuelue la cabeça
en vn angeo, y la lengua vaya dentro, y
echala a cozer en vn caldero q̃ se pueda

N 2

cu-

Arte de Cozinha.

cubrir, y echarle tres quartillos de sal, antes mas que menos: porque quando salga del cozimiento ha de amargar de salada, y echale saluia, y mejorana, y hisopillo, y vna açumbre de vino, y media de vinagre, y cueza hasta que esté bien cozida, y sacala, y desembueluela: y tendras dos onças de canela molida, y mezclada con vn poco de pimienta, y nuez, y echaselo por encima, que esté como salpimentada, y tapala con vn paño por media hora. Siruela entera muy enramada. Si quisieren carbonadas del pescuezo, corta vnas reuanadas, y tuestalas en las parrillas, y siruelas con vn poco de vino tinto, y zumo de limon, y vn poco de canela, y nuez de especia, siruelas calientes. De lo que quedare podras hazer vn queso.

Queso de cabeça de javali.

ESte queso haras desta manera, sacarás toda la carne que pudieres de la cabeça, y el pescuezo despues de cozida, de manera que no lleue ningun pellejo, y haras

haras vnas reuanadillas delgadas, y corta
as tambiẽ la lengua: y si quisiẽres echar
en par de lenguas, mas biẽ puedes, y echa
as esto en vn cazo, y echale caldo hasta
que se bañe, y echale vn quartillo de vi
no blãco, antes mas que menos, y medio
quartillo de vinagre, antes menos que
mas, y vn manojo de yeruas que tenga
saluia, y mejorana, y hisopillo, y cueza
hasta que mengue la cantidad del vino, y
vinagre, y vn poco mas: y luego haras vn
aro de vna pleyta de esparto, y pōdras v
na estameña, ò liẽço sobre vn tablero de
nogal, y sobre esta estameña pondras el
aro, y haras vna especia que tenga pimiẽ
ta, y vn poco de clauo, y gēgibre, y nuez,
y vn poco de sal. Echaras vn poco desta
especia dentro en el aro sobre la estame
ña. Luego echaras vna cucharada de car
ne cō vna espumadera, y tornaras a echar
por encima de la especia, y apretarla
has con vna paletilla, ò cucharon; luego
echa otra cucharada de la carne, y echa
otro poco de especia por encima, y tor
nala a apretar con la paleta, ò cucha

N 4

ron:

Arte de Cozina.

ron: y desta manera yras haziendo hasta
henchir el aro de la pleyta: Inego echa-
ras la otra punta de la estameña por enci-
ma, y ponle vna couertera, ò otra cosa
llana, y cargala encima con cosa que pe-
se dos arrobas, y dexala estar assi hasta q̃
se enfrie: luego saca el queso, y siruelo
frio: y si quisieres servir algunas reuana-
das deste queso calientes, derrite tozino
gordo, y echa en vna sartén desta grasa,
como para vna tortilla, y alli podras tof-
tar las reuanadas del queso. Las yeruas q̃
se hecharon al cozimiento del queso, han
de estar atadas, y se han de echar a mal. Si
quando hiziste el queso pusieras dentro
en el aro vnas hojas de laurel: y quando
lo acabaste pusieras otras encima, pare-
ceria muy bien, mas toma algunas vezes
demasiado gusto del laurel como está ca-
liente: y por esso vso pocas vezes del, y
de romero ninguna, fino es para enra-
mar, porque son cosas muy fuertes,
y suelen echar a perder
la vianda.

(.:.)

Ado-

Adouos de solomillos.

E Stos solomillos se han de echar en agua que se dessangren muy bien: luego haras vn adouo con agua, y sal, y vinagre, y hisopillo picado muy menudo, y mejorana tambien picada menuda, y vn poco de vino blanco, y si quisieres echar vn poco de ajo bien podras: sazonalos has con todas especias. Estos solomillos se há de seruir asados: y si quisieres echarlos en adouo ordinario de ajos, y oregano, y agua, y sal, haslos de perdigar primero en las parrillas. Si uenise asados los vnos, y los otros; y algunas vezes en empanadas de masa blanca. Aduerte, que los lomos del jauali, si el es nuevo, son muy buenos asados.

Empanadas frias de jauali.

P Artiras el jauali por medio, y de las piernas haras quatro empanadas, dos para frias, y dos para calientes: las folas perdigaras en las parrillas luego las me-

N 5

cha-

Arte de Cocina.

charas con tozino gordo con vna mecha
dera grande, que las mechas sean tan gor-
das como el dedo pequeño de la mano: y
estas mechas han de yr derechas con la
hebra de la carne, y se han de salpimen-
tar con especias, y sal: y luego mechar, y
las mechas há de atrauesar toda la pieza
de parte a parte por en medio, y muy es-
pesas: y luego las echaras en vinagre que
se cubran, y estaran en el seys horas; lue-
go las empanaras en masa negra de cemi-
te, ò de harina de trigo por cerner, como
viene del molino. Ha de ser de dos hojas
cada empanada, y muy gordas; sazónaras
con toda especia, y has de procurar que
el repulgo sea muy fuerte, y quando esté
cozidas echale la salsa para frias. Esta
salsa se haze desta manera. Tomaras re-
uanadas de pan, y ponlas en las parrillas
sobre la lumbré adonde huuiere mucha
llama, y quemese, de manera que quede
muy negro: y luego passalo por vn poco
de agua fria, porque luego desechara el
humo que tomó de la llama, y echale cal-
do quanto se bañe, y echale vino, y vina-
gre,

re, y vn manojo de las yeruas del jardin, aluia, y mejorana, hisopillo, y agedrea, y cebollas, y yeruabuena, y cueza poco a poco hasta que el pan se ablande bié: luego todo esto se ha de passar por vn cedavillo, ò estameña; y quando las empanadas estuidieren bien cozidas, echales la salsa, y cuezan con ella vna hora: luego sacalas, y atapa los agujeros por donde entrò la salsa, y menealas muy bien, porque se mezcle la salsa con la especia, y la carne. Estas se siruen frias. La salsa no ha de llevar especias, porque en las empanadas se ha de echar vn poco de mas especias, y ellas se mezclaran dentro con la salsa. Desta manera se hazen tambien estas empanadas de piernas de carnero.

Empanadas de javali calientes.

EStas empanadas se hã de empanar en pastelones, y hanse de mechar, y sazonar ni mas ni menos que las frias, saluo que la salsa ha de llevar dulce, y se han de seruir calientes: para esta salsa de pasc.

Arte de Cocina.

pastelones calientes, ha de ser la salsa muy negra; y podras quemar harina, y desatarla con vn poco de vinagre: luego echarle caldo, y vino, y vn manojo de yeruas del jardin, y vn poco de cebolla frita con tozino muy menudo, y echarle canela, porque las otras especias ya las tiene la empanada. Y esta salsa ha de ser como digo, bien negra, y bien agria, y dulce. Ha menester cada pastelón media libra de açucar. Han de ser picantes, y siuense calientes.

Pastelones de jauli picados.

DE las espaldas del cuerpo haras pastelones picados, picando la carne muy bien, y metiendola sus especias, y sal, y haras tus pastelones a modo de barcos, y echales vna cama de carne: luego les echaras quatro, ò cinco mechas de tozino gordo, como las de las empanadas: luego pondras otra cama de carne, y otras tantas mechas, y acomodaras la carne en el pastelón de masa negra: y quando lo quisiere seruir hinchelo de la salsa negra, ni mas

mas ni menos que a la de los pastelones calientes de la pierna.

Otros pastelones picados.

Tambien podras hazer estos pastelones de otra manera, picado carne como tengo dicho, saluo que el tozino que auia de yr en las mechas, ha de yr picado mezclado con la carne. Luego tendras salsa negra sazónada, y en el mismo table ro sazónaras la carne, y yrasle metiendo de aquella salsa, hasta que la carne esté blanda. Luego ponla en el vaso, y cuezase: y quando lo quisieres seruir, no tienes que hazer mas salsa que ella echarà de sí.

Otra suerte de pastolones de jauali.

TOmaras los dos pedazos de jauali, los primeros de los lomos junto a la cola, y echalos a cozer con agua, y sal, y vino, y vinagre, y saluia, y mejorana, y de
las

Arte de Cozinha.

las otras yeruas, y quando esten casi cozidos, sacalos, y enfriense. Luego metelos en pastelones de masa negra, sazondos con todas especias, y tozino picado por encima, y por debexo, y cierra tus pastelones, y cuezanse: y luego quemaras pan, como para las empanadas frias, y passalo por vn poco de agua fria, porque se le quite el humo, que esto tiene el pan que al punto se le quita, y cozeras este pan con caldo del cozimiento de las piezas del jaurali, y passalo por vn cedazillo, o estameña, y saldra vna salsa vn poco parada, y ha de ser agri dulce. Y aduierte, que en todas estas salsas negras no digo que sazones con especias, porque las empanadas que han de llevar salsa, han de llevar siempre vn poco de mas especias; porque la salsa no lo ha de llevar, que allá dentro se mezcla ella con las especias de la empanada, taluo que a la dulce se le ha de echar canela: y digo, que quando estuieren cozidos estos pastelones, se les ha de echar desta salsa, y se han de feruir calientes.

Otros

Otros pasteles de jauli.

TOmarás pedazos de carne de jauli con hueßos, y cuero, y todo de qualquiera parte, aunque sean de costillas, ò de pechos; porque se pueda empanar todo el jauli, aunque lleue cada pastelon dos, ò tres pedazos, que para estas empanadas no importa nada echar la carne en pedazos: echa esta carne en adouo de oregano, y sal, y agua, y ajos, y vinagre sin otra cosa. Ha se de echar en adouo crudo, y sin perdigar: han de estar veynte y quatro horas en el: luego perdigarlas en las parrillas, ò en vn alador, como si se asasse; y quando esten bien perdigadas, si el jauli fuere flaco, meteles vnas mechas de tozino, assi sin orden; porq̃ como tienen todos sus hueßos, no podras mechar con orden: y si el jauli fuere gordo no lo ha menester, empanense en pastelones redòdos, echádo dos pedazos, ò mas en cada vno, y sazona con todas especias y sal: y en la cubierta del pastelon haras luego vn agujero que quepa vn dedo, por-

Arte de Cocina.

porque no leuante quando se cueza, porque es necessario que quede la cubierta del pastelón asentada sobre la carne en este modo de empañar: echalos a cozer en horno de pan, y quando esten cozidos tomaras del adouo en que han estado, echales a cada vno vn par de cucharada del mismo adouo, y cuezan con él vn hora. Este adouo no se ha de colar, sino así como está con su oregano, y ajos; quando echares el oregano al adouo, mójalo con la sal, y los ojos, porq̃ no se vean las hojas en las empanadas: son muy buenas, y comenle calientes: y tambien se pueden comer frias, porq̃ aunque se le echa el adouo, no se ve la salsa en ellas sino muy poco. Aduierte, que estos pastelones han de tener la masa muy gorda porque de otra manera romperíchan por quanto lleuan el adouo al cozer.

Otras empanadas de jauli:

Estas empanadas puedes hazer sin ningun genero de salsa, y serau muy buenas.

nas, tomando carne de la pierna del jauli, y perdigalas en las parrillas, y mechalas con muchas mechas de tozino salpimentadas, como està dicho, derechas cõ la hebra, y por medio de la empanada: y luego echalas en vinagre, y sal, y ajos, y oregano, y vn poco de vino blanco sin agua ninguna, y esten en el adouo ocho, ò diez horas, y empanalas en masa negra, y las empanadas seã de dos hojas, y fazona con todas especias, y sal, y cuezanse muy bien; porque todo el toque de las empanadas, para que salgan buenas està en saberlas mechar bien, y que esten biẽ cozidas, que sin estas dos cosas ninguna valdrà nada.

*De como se cueze el jauli
fresco.*

TOmaràs vn pedazo del jauli, del lomo, o del pecho fresco sin sal, y echalo a cozer con agua, y sal, y vino, y vinagre, y de todas yeruas del jardin: y quando

O

do

Arte de Cozina.

do la pieza estuviere casi cozida, echale vnos clavos enteros, y vn poco de pimiēta, y acabale de cozer, y siruelo sobrevna sopa blanca, y quitarle has a la mitad de la pieza el cuero, y la otra mitad vaya cō el: y en la parte que quitaste el pellejo, darás dos ó tres cortes al traues de la hebra, y meterlehas entre los cortes vnas reuauadas de pan: y en lo demas echaras peregil en rama. Siruelo con mostaça, ò oruga.

Como se ha de salar el jauli.

SI quisieres salar este jauli, salalo luego, antes que esté manido: descargalo bien de los huesos gordos, como son el espinazo, y las espaldas, y las cañas, y hazlo piezas pequeñas. Si estuviere muerto de algun dia; yrás mojando estas piezas en vinagre, y salandolas: y estense con la sal dos dias, y cuelgalas adonde las dē el ayre. Es muy bueno despues de seco para seruir con nabos, y con otras verduras. Y con esto dexaré de tratar del jauli, y diré algo del venado. Y esto todo importa mucho

mucho saberlo los pasteleros, porq̃ desto
saben mucho menos que los cozineros.

*Como se ha de adereçar vn
venado.*

EN matando el venado se ha de abrir,
y guardar el redaño, y la tripa grãde
que se dize del cagalar. La tripa la lava-
ras en muchas aguas, de manera que el fe-
bo quede muy blanco. Luego echale vn
poco de agua tibia, y ablandará, y la po-
dras boluer, y atarle las puntas muy
bien, y luego lauala cō sal, y luego en mu-
chas aguas, y echala a cōzer con agua, y
sal, y vn poco de tozino hasta q̃ estē bien
cozida: luego sacala, y cortala en pedazi-
llos, y metela en vna cazolilla, y echale
alli vn poco de caldo, y vna gota de vi-
no, y vn poco de māteca fresca de vacas, y
sazona cō pimienta, nuez, y gengibre, sin
otra especia ninguna: y con esto cueza vn
poco. Luego tuesta reuanadillas de pan,
y siruelas sobre ellas; y si le quisieres

O 2

echas

Arte de Cocina.

echar vn poquito de verdura picada biẽ
podras : y tambien la podras quajar con
vnas yemas de haeuos, y azedo, aunque
no es mucho menester. Aduerte, que en
la cazolilla donde se sazono la tripa , se
ha de echar tambien vn manogito de yer
uas, mejorana, y jedrea, y hisopillo ; sino
huuiere manteca de vacas, sea tozino de
rretido, y sino quisieres seruir la tripa en
platillo, echaras la yeruas, y vino, y vina
gre en el primer cozimientto , y quando
estuuiere bien cozida, sacala, y embuelue
la en vn poco de pan rallado, assi calien
te como esta y luego tuestala en las parrí
llas, y siruela sobre vna sopilla dorada.

Platillo de las puntas de cuernos de venados.

LOs cuernos del venado, ò gamo quã
do estan cubiertos de pelo, tienẽ las
puntas muy tiernas: Estas se han de cor
tar, de manera que quede hãzia la punta
todo lo tierno, y pelarlos en agua calien
te,

te, y quedaran muy blancos, y han se de adereçar como la tripa del venado, salvo que no se han de tostar, sino cozerlos cō vn poco de caldo, y sazonar con pimienta, nuez, y gengibre, y echale vn poquito de vino, y vinagre, y vn poco de manteca de vacas fresca: y con esto cuezan cosa de vna hora: y no se ha de quajar con huevos, ni se le ha de echar genero de verdura. Es muy buen platillo, solo el nombre tiene malo.

Lo que se ha de hazer del redaño del venado.

E Charás en agua el redaño para que se desangre bien; luego lo esprimas del agua, y cortalo à pedazos, y ponlo en vn cazo á derretir, como se derrite la enxidia de puerco: y quando anden casi fritos los chicharros, tendras camuefas en quarterones, y echaselas dentro, fíase allí: y quando estuieren fritas, sacalas, en el almirez cosa de medio quartillo de

O 3

agua

Arte de Cozina.

agua, yecha alli la grasa del redaño sobre el agua, y dexalo vn poco enfriar, y harás vna torta muy blanca, y guardala. Luego tratarê lo que se ha de hazer della. Con la grasa que quedare en los chicharones has de hazer vna tortilla de huevos muy gorda, y muy esponjada, y los chicharones se han de secar mucho, y echarles sal, que esten bien salados, y se han de echar encima de la tortilla có las camuesas, todo hecho vn montoncillo, y vnos picatostes de pan blanco a la redonda: has de embiar la tortilla a la mesa muy caliente, y bien apuntada de sal. Tambien se suelen hazer torrijas desta grasa de venado, sin dulce sino bien apuntadas de sal.

Migas de la grasa del venado.

DEsta grasa del redaño del venado podrás hazer migas: remoja el pan con agua, y sal, q̃ este coziendo: luego pon en la sartén vna poca de grasa del redaño, y freyras en ella vn par de granos de ajo: luego saca los ajos, yecha las migas, y fríe las

las, de manera que esten bié tostadas por
entrambas partes estas tortillas, y migas
de grasa de venado, dizé, que son buenas
para los que tienen camaras,

Empanadas de venado.

LAs empanadas deste venado, ò gamo,
se han de beneficiar de la manera q̃
he dicho del jauali, saluo la manera que
dixe que se coziessse el jauali, porque las
del venado no salen tambien cozidas co-
mo las del jauali: y si el jauali no es bue-
no, ò gordo, tampoco salen bié cozidas.

Solomillos de venado.

LOS solomillos de venado son mejo-
res, y mayores que los de jauali, y así
adereçados con los adouos que tengodi-
cho en el jauali, y mechados, y asados, y
la lengua cozida, luego echada en adouo
y despues frita con tozino derri-
do, hendida por medio, es
muy buena.

Arte de Cocina.

*Como se ha de salar el venado, y
se pueda comer fresco.*

SI quieres salar venado gordo, ò vaca gorda muerta por el mes de Otubre, y que se pueda comer fresca todo el invierno, como fino se huiera salado, y la grasa que estè fresca como si se acabara de matar, haràs desta manera. Tomaras piezas grandes de a quatro, ò seys libras cada vna, y quitales los huesos grandes, como es el espinaço, y las espaldas, y las cañas de las piernas, y salarlashas, estregandolas mucho con la sal, y yrás assentando en vn dornajo de barro muy bié salados, y dexales estar alli cinco, ò seys dias hasta que se vayã purgando, y haziendo salmuera: luego sacales de alli, sacudiendo muy bien la sal: y luego toma toda aquella salmuera, y mas sal, y ponla en vn barquillo, ò caldera, y echale agua tanta cantidad, q̃ se puedan cubrir las piezas de venado, y echale mas sal, y meneala con vn cucharon de manjar blanco hasta que estè

bien deshecha la sal. Luego toma vn
huevo fresco, y echalo en la salmuera; y si
hundiere echale mas sal, meneando cō
cucharon hasta que este deshecha, y
torna a poner vn huevo fresco en la sal-
muera: y si se tuuiere encima que no se
unda, y se descubra la mitad del huevo,
esta buena la salmuera; porque el huevo
fresco en agua dulce, se va al suelo como
una piedra. Esta salmuera has de cozer, y
espumar muy bien: luego apartala; y de-
xala enfriar, y quedara tan clara como a-
gua de la fuente: luego assienta las piezas
del venado en el dornajo, y echale la sal-
muera por encima, y entiendese que ha
de estar bien fria, y ha de cubrir las pie-
zas muy bien, que tengan vn palmo de
salmuera por endima, y dexale estar asi
otros ocho dias: luego miralla has, y si es
tuuiere algo rebuelta, torna a sacar las
piezas, andando lo menos que pudieres
en ellas con las manos, y torna a hazer la
prueba del huevo fresco, y torna a cozer
la salmuera, y tornese a enfriar, y torna a
meter las piezas dentro, y puedeslas de-

Arte de Cocina.

zar por todo el inuierno, que la salmuer
ra estará siempre muy clara, y la carne muy
fresca. Quando se huviere de cozer, echa
la en agua dulce de la noche a la mañana,
mudandole el agua vn par de vezes, y es-
tará como si acabara de venir de la carni-
zeria, y cuezela, y siruela sobre vna sopa
blanca, con peregil en rama por encima,

Como se hazen los tasajos de venado.

PAra salar vn venado en tasajos, en ma-
tando la res, hasla de desollar luego, y
hazla piezas pequeñas, y largas, que ten-
gan poco hueso, ò ninguno, y estregalas
con la sal medio quebrantada, y cuelga-
las adonde les dé el ayre, y no es menes-
ter mas. Si quisieres hazer las piezas de
à quatro libras, ponlas en sal tres, ò
quatro dias, auriendoles
quitado los huesos
grandes.

(.)

Como

Como se puede llevar la carne de
un venado veynte, ò treynta le-
guas, sin que se pierda en las
grandes calores.

HArás las piezas del tamaño que qui-
sieres, y harás vn cozimientto de a-
gua, y sal, y vino, y vinagre, y yeruas del
jardin, saluia, y mejorana, y hisopillo, y
cueze las piezas del venado en este cozi-
mientto hasta que tengan muerta la san-
gre, y luego sacalas, y dexalas enfriar: y
luego embanaftalas en vna bananafta, po-
niendo vn lecho de pajas de centeno; lue-
go otro lecho de las piezas de venado, ò
gamo: y desta manera yrás poniendo le-
chos hasta que se hincha la bananafta, de ma-
nera que la carne no llegue vna á otra, si-
no que cargue todo sobre las pajas de
centeno: y desta manera puede yr, aunq̃
sea camino de treynta leguas, con buena
diligencia. Luego se puede yr coziendo,
como si se acabara de matar: la carne de
las empanadas perdigalas en las parrillas
y me

Arte de Cocina.

y mechalas muy bien con las mechas salpimentadas, y echales en vinagre por espacio de quatro, ò seys horas: y luego sacalas, y dexalas escurrir del vinagre, y embanastalas, poniendo vn lecho de paja de centeno, y luego otro de empanadas, y luego otro de pajas de centeno; y desta manera se pueden llevar, y en llegando adonde se hã de comer, se podran empanar, y duraran despues tanto, como si se acabara de matar.

Vna empanada de pecho de vaca.

Tomas vn pecho de vaca q̃ sea muy gordo, y dexarlohas manir, y luego cuezelo con buen rato de sal, y quando estuviere cozido, sacalo en vna pieza asì caliente como estã, y echale vn poquito de vino por encima, y vn poquito de vinagre, y de todas especias, y si te pareciere que no tendra harta sal, echale vn poco, y dale vnas cuchilladillas para que tome mejor la sazón, y dexalo estar allí hasta que se enfrie: y luego haras la masa desta

manera. Echa en vn cazillo vn poco de caldo, y vn poco de vino, y vn poco de azeite, y gengibre: luego toma rñonada de ternera, y fino la tuieres sea de vaca, y desuellala muy bien, y majala en el almirez hasta que estè como manteca, y echala dentro del cazillo dōde tienes caldo sazonado, y ponlo a cozer: y entre tanto que cueze pon harina floreada sobre el tablero, y haras vna presa redonda, echale ocho yemas de buenos, y vn poquito de sal: luego haras la masa con el caldo que tienes en el cazillo sazonada, y hasla de malar, y tender muy apriesa, y poner el pecho, y cerrar la empanada antes que se enfrie, porque si se enfriasse no la podrias juntar; ponla sobre vn papel untado con manteca, y ponla a cozer en el horno, y quando vaya tomando color, ponle vn redaño de carnero encima, y acabala de cozer: luego abrela por lo alto y cebala con el adouillo que quedò adōde estuuo el pecho, y cueza con el vn poco, y siruela caliente. Esta es empanada Inglesla, que las q̃ llamamos Inglesla, no lo

Arte de Cozinha.

lo son, finõ empanadas dulces, que estas no han de llevar dulce. Esta fuerte de empanar se puede hazer de lenguas de puerco, ò ternera, añadiendoles vn poco de tozino picado, porque el pecho no lo ha menester. Tambien lo podras hazer de medios paus cozidos.

Como se adereça vna frasia de ternera

EL mejor plato de la ternera es la frasia. Esta se haze desta manera. Haràs apartar las piezas gordas à vna parte, y luego las pequeñas, así como estan pegadas al entresijo, ponlas en vna vazia grande llena de agua, ò en vn arroyo, y tomaràs vn palillo como vn vño, que este vn poquito romo de la punta, y meterlo has por vna punta de la tripa, y yrasla llamando con el cuchillo, y como se vaya hinchendo el platillo, yraslo cortando à lo largo hasta que halles el otro cabo de la tripa, de manera que han de quedar todas

las tripas abiertas, y pegadas en su lugar, en el entresijo: luego las lauaras mucho en agua, luego en sal, y quedará muy blancas: estas has de echar a cozer con vn poco de agua, y sal, y quando esten peregrinadas; sacalas, y cortalas a pedazos, y ponlas a cozer con vn poco de tozino gorro, y vna cebolla con su sazón de sal, y quando esten cozidas, saca el tozino, y la cebolla, y picalo sobre el tablero, y torna a echar en la olla, y sazón con pimieta y nuez, y gengibre, y cueza otro poco, y quajalo con yemas de huevos, y vinagre, saldrá vn platillo muy blanco, y muy gustoso: y si a esta frasia quisieres echar vn poco de peregil picado por encima despues de seruido en el plato, bien podrás, porque parece muy bien: y tambien podrás picar verdura con el tozino cozido, y la cebolla cozida, y echarselo dentro: y quando lo quajares aparta vn poco de la flor: y quando esté en el plato echaselo por encima. De las tripas gordas haras morzillas de camara: las quales dexo para adelante, porque pienso escriuir

Arte de Cozinha.

escriuir otras dos, ò tres suertes de morzillas de puerco.

Como se adereça vna cabeça de ternera

LA cabeça de la ternera cozerás con agua, y sal, y sacarlahas en el plato, y quitarlehas las quijadas, y abrírlahas por encima de los sesos, y quitarlehas aquellos hueslos, y tendrás hecha vna pebrada desta manera. Freyras tozino de la papada en dados, y vn poco de cebolla muy menuda: luego echa alli vino, y vinagre, y vn poco de açucar, y de todas especias y canela, y cueza vn poco, y echala por encima de la cabeça. Otras se firuen hendidada la cabeça en dos medias, y cozida, y enharinada, y frita, y con la pebrada encima. Otras se firuen en medias, y tostadas con pan rallado sobre alguna sopa: y tambien la podras seruir no mas de cozida blanca con pimienta, y vn poco de vinagre, y peregil en rama.

Sesos

Sesos de ternera.

OE los sesos podràs hazer picatostes, coziendolos primero, y luego picarlos, y echarles pan rallado, y açucar, y canela, y de todas especias, y echale algunas yemas de hueuos, de manera que estè vn poco blando, y pondras deste relleno sobre reuanadas de pan, y pòlas en vna torera untada con manteca, y cuezàse con poca lumbré abaxo, y mucha arriba. Estos picatostes puedes hazer picantes sin dulce, y algunas vezes les podràs echar queso, y dulce. Destos sesos se pueden hazer buñuelos, picandolos como esta dicho, y mezclandole pã rallado, y sus hueuos, y vnas pocas de especias, y freyrlos. Estos sesos podràs pizar muy bié despues decozidos, y luego echarles sal, y pimiènta sin otra cosa ninguna. y poner destos sesos sobre vna reuanada de pan: y luego poner otra reuanada encima desta, y apretarla vn poco, y tener manteca de puerco muy caliente, y freyrlos alli de manera q el pan quede muy tostado: y estas empa-

P

nadi-

Arte de Cocina.

madillas de sesos hanle de yr a la mesa muy calientes. Son muy buenas para quien come poco dulce.

Empanadas de ternera.

LA carne de la ternera, ya se sabe que lo mejor es echarla en adouo, y comer la asada con salsa de oruga: de las piernas puedes hazer empanadas frias, y calientes, como está dicho atras en las del jauli. Los pechos en sal, y cozidos son muy buenos, y rellenos, y tostados sobre alguna sopa, o sobre arroz de grasa tambien son buenos. La carne de la ternera es la que se acomoda en mas cosas de platillos, y rellenos, y empanadas Inglesas picadas, y de la carne del pecho entero: y así no ay para que comenzar cosa tan larga solo pondré aqui vn platillo de los huesos.

Vsuet.

TOmaras los jarretes de la ternera hechos pedagos, y echalos a cozer con
agua,

agua, y sal, y quando esten medio cozidos
callos, y ponlos en vn cazo, y toma to-
zino en dados, y frielo; y tendras canti-
dad de cebolla picada a lo largo, y friela
en el tozino, y echala en el cazo sobre la
carne, y sazona con pimienta, nuez, y gen-
gibre: luego echale caldo hasta que se ba-
ne, y cueza poco apoco: y luego tendras
para cada plato destos hueffos, seys ye-
mas de hueuos cozidos duros, y vn miga-
don de pan blanco, remojado todo en
vinagre, y passarlohas todo por vn ceda-
zillo, o estameña, y con esto quajaras el
platillo, y quando lo siruieres tendras vn
poquito de verdura picada, y echaselo
por encima. Es muy buen platillo. Y si
fuere tiempo de çanahorias, cuezelas pri-
mero, y luego hazlas raxitas, y frielas co
el tozino, y cebolla, y echalas en el pla-
tillo. Ha de salir vn poco agrio. Bol-

uamos a gora a tratar otro
poco de cosas de
masa.

P 2

Empa 1

Arte de Cozinha.

Empanadillas de masa dulce.

POndré aqui quatro, o cinco fuertes de empanadillas de masa dulce, que aunque las viandas sean diferentes, la masa siempre ha de ser de vna manera. Toma rás vna libra de harina de trigo floreada y ponla sobre el tablero, y harás vna presa redonda, y echale dentro media libra de açucar molido, y cernido, y vn quarteron de manteca de puerco, y echaras ocho huevos, los dos con claras, y los seys sin ellas, y vn poquito de uino, y vn poquito de sal, y amasa tu masa, y védra a quedar en cerada: y desta masa has de hazer quatro empanadillas, que no ha de auer mas ni menos: y por esta cuenta podrás hazer masa para muchas. Lo que hade echar dentro, a de estar cozido, o asado, o frito. Haras vnas de toreznos que sea tozino bueno, y tierno, y haras vnos toreznos pequenos vn poco delgados, y asalos en las parrillas, de manera que no se sequen: luego echalos así calientes en vn poco de vino blanco, y dexalos estar

me³

media hora. Luego haras de la masa ocho torticas redódas, y destas haras quatro empanadillas de a dos hojas, y en cada vna vn torrezno partido por medio: han de ser tan iguales estas torticas de la masa, q̃ no las has de cercenar, ni las has de mojar con ninguna cosa para repulgarlas, ni has de echar especia ninguna. El torzino esté bien dessalado: no se han de dorar, ni echar açucar por encima.

Otras empanadillas de pies de puerco.

COzerás los pies de puerco, y de q̃ esté biẽ cozidos, quita les los huesos mayores, y sazonalos con vn poco de especia, y haz tus empanadillas, echando en cada vna dos medios pies, y sean redondas como las del torzino. Estos pies de puercos si los quisieres sazonar dulces, tédras vn poquito de almiuar, y passalos por el. Luego echales vn poco de especia, y dexalos enfriar, y haz tus empanadillas:

Arte de Cozina.

dillas; si las quisieres hazer de buen solo:
mo de puerco podras, beneficiandolo co
mo las de los torreznos.

Empanadillas de sardinas.

TOmaras sardinas frescas; escamalas, y
frielas, de manera que no se sequen
mucho, y luego frie vn poco de cebolla
con vn poco de buen azeyte, y echalo so
bre las sardinas, y sazona con vapoquito
de pimienta, y sal, sino la tuieren las sar
dinas, y echa tres sardinas, y vn poquito
de la cebolla frita encima escurrida del
azeyte en cada empanadilla, y cierra tus
empanadillas, de la manera que está di
cho en las otras, y en la masa no has de e
char azeyte, sino manteca de vacas fres
ca, porque con azeyte no saldrán bien.

Otras empanadillas de criadillas de tierra.

T Cozeras las criadillas con agua, y
sal,

al fuego ahogalas con vn poco de buen
azeite, y sazonalas con vn poco de pi-
nienta, y nuez, y gengibre, y vna m gaja
de acafran, y sal, y luego ve haziendo tus
empanadillas. Y aduerte, que estas empa-
nadillas se han de seruir calientes. Estas
empanadillas es mejor tenerlas hechas
dos, ò otros dias antes que se ayan de ser-
uir, porque estara la masa reuenida, y ca-
lentandole estara muy tierna, y con dife-
rente gusto, y las puedes hazer de otras
muchas cosas, como son paxillos gor-
dos, y gaçapillos todo esso queda al alue-
drio del oficial. La masa se dezir, que es
de las mejores que se hazen. Aduerte, q
estas empanadillas no han de llevar den-
tro ningun genero de caldo, que no es
masa que lo puede sufrir.

Vna empanada Inglesa.

Si quisieres hazer empanada Inglesa
con esta masa de las empanadillas, po-
dras, añadiendo la tercera parte de mas
harina, y huevos, porque no esté tan fi-
na, sino que tenga vn poco de mas fuer-

Arte de Cozina.

ça: echarlehas quatro huevos con claras
y quatro sin ellas ; y con esto podras ha-
zer de la masa que auias de hazer ocho
empanadillas , hazer vna empanada In-
gleſſa, y con esto podras hazer empanada
de vn pecho de ternera cozido hecho pe-
daços, o entero como quisiereſ. Piearas
vn poco de tozino con vn poco de verdu-
ra, y despues que tengas tendida vna ho-
ja deſta masa dulce , que eſtè vn poquito
gorda, ponle vn poco de tozino picado
en el ſuelo házia la vna parte: luego ten-
dras el pecho ſazonado de todas eſpe-
cias, y ſal, y aſſianta la carne ſobre el to-
zino, y ponle por encima otro poco de
tozino picado, y cierra tu empanada en
media luna , y vntala por encima con vn
poco de manteca por derretir, y raſpale
vn poco de açucar por encima, y ſino qui-
ſiereſ echarle tanta manteca, bien le po-
dras echar vn poco de agua con vn hiſo-
pillo , y raſpale açucar encima , y ſera
lo miſmo que con la manteca. Algunos
les dan despues de cozidas vna coſtra cõ
eſpuma de claras de huevos , y açucar y
porque

porque no es bueno, no lo pongo aqui: en
stando cozida quajala con quatro ye-
mas de hueuos, y caldo, batidas con vn
poco de agrio de limon: y si quisieres ha-
zer esta empanada Inglesla de carne pica-
da, picaras dos libras y media, o tres de
carne de ternera, o cabrito, muy bien cõ
su tozino gordo, y vn poquito de verdu-
ra: y quando estè bien picada mete le hue-
uos crudos cosa de quatro, y fazona cõ
todas especias, y sal, y vna gota de vina-
gre, o çumo de limon, porque enternece
la carne. Y si le quisieres echar vn poqui-
to de pan rallado mezclado con la carne,
no es malo como sea poco: luego tiende
la hoja para la empanada, y alsienta esta
carne picada sobre ella, de manera que
sea la empanada vn poco ancha; cierrala
en media luna con su repulgo, y ponle su
manteca, y su açucar por encima. Y ad-
vierte, que todo el açucar que se huiere
de echar en las empanadas Inglesas, y en
las empanadillas, y en los ojalures, ha de
ser cernido por cedazo de cerdas, porq̃
todos los granillos que quedan enteros,

P 5

no

Arte de Cocina.

no se derritan en la masa: y así no se mezclan bien el azúcar con el harina.

Buñuelos de viento.

TOmaras vn poco de harina floreada cosa de media libra, y desatala con agua fria, y vn poquito de sal, y haras vn batido, como para hazer hostias: luego calentaras vn poquito de manteca en vna sartén, como para hazer vna tortilla de huevos, y quando esté caliente echa el batido dentro en la sartén, y menealo con vn cucharón sobre unas brasas, y vendrase a hazer vna malita encerada, y cuezela muy bien, meneandola siempre, porque no se pegue a la sartén, ni haga cortezas, porque todo el toque desta masa está en que salga muy bien cozida de la sartén, porque si sale bien cozida, en ninguna manera pueden salir malos los buñuelos. En estando cozida la masa, echala en el almirez y majala muy bien, y vele metiendo huevos poco a poco, y majandola mucho hasta que esté blanda, y los huevos

os no hã de ser todos con claras, sino la mitad, porque no esponjé demasiado, y se hagan resquebrajados. Estos buñuelos, si los passares por almiar, y les echares vn poco de canela molida por encima, haciendo los buñuelos vn poco grandes, entiendo q̃ es la mejor suerte de buñuelos que se hazen.

Otros buñuelos de viento.

SI quisieres hazer los buñuelos de viento de tortillas haras el batido, como esta dicho en los de atras. Tomaras vna sartén, y calienta vn poquito de mâteca, y quando esté caliente vaziala, q̃ no quede mas de vntada la sartén, y echa vn poquito del batido dentro, y hazlo correr por toda la sartén, de manera que se haga vna tortilla muy delgada: y en estando quajada bueluela de la otra parte para que se quaje; y luego echala en el almirez, y así yras haziendo todo el batido en tortillas: luego majalas muy bien en el almirez, y vele metiendo huevos, como esta dicho en los de atras, y viene a ser vna
masma

Arte de Cozina.

misma cosa. Esta suerte de buñuelos, y otros de otras frielos y passalos, por almiuar si lo tuuieres, y fino echales miel por encima, y açucar raspado.

Otros buñuelos de viento.

SI huieres de hazer muchos platos de buñuelos de viento, y te pareciere que son muy embaçosos los que quedan referidos a tras, pō vn cazo al fuego cō agua, y sal, y vn poco de manteca, y quando este coziendo echale harina dētro, sin quitar el cazo del fuego, y meneala con vn cucharon de manjar blanco, y haras embeuer toda la harina que pudieres, de manera que quede la masa encerada, y cuezela mucho sobre el fuego; porque todo el toque desta masa està en el escaldarse bien la harina, y cozerse bien en el cazo sobre la lumbre meneádola mucho, porque no se pegue el cazo; y aunque se pegue algo, lo peguado se quedara en el suelo del cazo, luego echaras esta masa en vn ibri llo, ò en vn tablero, y sobarlahas muy bien

lien con las manos, è yras metiendo hue-
os, y sobando, y harasle embeuer hue-
os hasta que este blanda, y echala sobre
na tablilla, ò sobre vna cobertera: y de
lli yras haziendo buñuelos con la buño-
era, ò con vn garabato de cuchara. Esta
nasa sirue para almojauanas, y para fruta
de jeringa.

Almojauanas de quajada.

QVuajaras vna açumbre de lecho con
yerua de quajar, y ponla a calentar
vn poco, luego yrasla juntando que se vè
ga a hazer vna pella, y sino se quisiere jún-
tar bien; calientala vn poco mas, y juntar
seha; exprimela muy bien, y ponla sobre
el tablero: y sobala con vn poco de hari-
na, de manera que no le quede burujon
ninguno: luego metele yemas de huevos
hasta que este blanda, que se puedan ha-
zer las almojauanas sobre el tablero con
harina, y frielas poco apoco, y como lo
faques de la sartén, tendras aparejado vn
poco de almiuar hecho, y coziendo, y té-
dras

Arte de Cozinha.

dras vn poco de suero en otra basija, e yras passando las almojananas por el suero, y luego por el almiuar, y veles echando su canela molida: y suelen salir muy buenas. De queso fresco tambien podras hazer almojananas, sobando el queso con vn poco de harina: luego metele buenos, como esta dicho: a estas echaras vn poco de yeruabuena picada, o seca molida, y beneficiarlas has, como esta dicho en las de atras.

Otras almojananas de quajada diferentes.

Quajaras la leche, y luego echa la quajada en vna seruilleta, y esprimela vn poco, de manera que quede blanda; luego echala en vn cazillo, o cazuela, y echale dos, o otras yemas de huevos, y vn poquito de harina, y meneala con vn cucharon, de manera que quede blanda, y bien rala, y pon la sarten al fuego con matca, o buen azeyte, y ve haziendo las almojananas.

mojauanas desta manera. Mojaras la palma de la mano con agua, y haras alli la almojauana con vn agujero en medio, y veas dexando caer en la sarten: y si se desbarramare en la sarten, echales vn poquito de mas harina, y salgan redondas muy delgadas. Este batido ha de estar tan ralo que apenas se puedan hazer las almojauanas, y han de salir, coscurudas como buñuelos picados: hanse de passar por almiar, y no se han de passar por el suero, porque lo que pretendo en las otras en passallas por el suero, es que salgan muy tiernas, y en estas pretendo que salgan muy tieffas, porque vnos señores gustan de las vnas, y otros de las otras.

Buñuelos de queso fresco.

TOmaras el queso hecho del proprio dia, ò vn dia antes, y quitale las cortezas, y sobalo, en el tablero, de manera qno le quede burujon ninguno: luego echale vn poquito de harina, y metele yemas de buenos hasta que este vn poco blando, luego

Arte de Cozinha.

luego podrás vna farten al fuego cō mucha manteca, de manera que no se caliente mucho. Luego haras vnos buñuelos grandes, y redondos, y dexa estar la farte cō poca lumbrre que ellos se yran boluiedo sin que lleguen a ellos. Quando esten fritos passalos por vn poco de almiuar, o miel, y echale su capela molida por encima: y deste mismo queso, o quajada bien elprimida, podras hazer buñuelos majandola en el almirez, o echandola alli vna poca de harina, y sus huenos, de manera q venga a estar bien blanda, y haz tus buñuelos con vna cuchara.

Quesadillas fritas de quajada.

Q Vajarás la leche, y quando este quaja da ponla sobre lumbrre, de manera q se caliente, y luego vela juntando cō las manos poco apoco, y la vendras ajuntar todo: y luego sacala fuera del suero, y esprimela muy bien, y echala en el almirez, y majala bien, y echale vn poco de harina, y vele echando huenos hasta que este

Arte de Cozinha.

è blanda, y echale vn poco de yerua buena picada, o seca molida, y sazona de sal, luego amasa vna masita fina sin açucar. tiende vna hoja grande, y delgada, y estendiendola sobre el tablero, y con vna cucharita yras echando cucharadillas sobre la hoja de la masa deste batido, apartadas las vnas de las otras, y mojaràs los bordos de la mano en agua, è yraslas aplastando todas que vengan a estar anchueas: luego toma la cortadera, y velas cortando al derredor, que no se arrime mucho la cortadera al batido: luego saca las ternaduras, y ve haziendo tus quesadillas como candilejas, que tenga cada vna cinco, o seys piquitos: y para hazer estos no las has de mojar, porque es mejor quando hazen estos picos que los juntes con el mismo batido, y con esto pegan muy bien: y despues que tengas hecha vna fartenada, pon la farten al fuego, de manera que la manteca no se caliente mucho, y velas echando dentro boca abaxo, y frianse poco a poco, y velas boluendo, de manera que no se tuesten mucho:

Q cho;

Arte de Cocina.

cho: y en sazondolas tendras vn poco de miel espumada, y passalas por ella, y velas asentando en el plato, y con cada lecho yras echando açucar, y canela. Es fruta que se puede guardar muchos dias, y la miel ha de tener vn poquito de agua al espumarse, y las quesadillas no han de ser mayores que vn real de a ocho. Y adierte, que quando acabares de hazer el batido has de hazer vna quesadilla, y proparla en la manteca: y si el batido se esparramare por la sartén, echale vn poquito de mas harina.

Quesadillas de horno:

HAs de majar el queso fresco, y meterle huevos hasta que esté blando, y echale vn poco de yeruabuena molida, y echa a cada libra de queso vn quarteron de açucar, y vn poco de manteca de vacas, y haras vnos vasitos anchuelos, y bajos, e hinchelos deste batido: y despues de cozidos echales vn poco de buena miel por encima.

Fin.

Fruta de cañas.

TOmaras dos, o tres cañas de vaca, y hazlas trozos, y perdigalas en agua, y al, que den dos heruores; luego sacalas, y tendras doze yemas de huuos cozidos, y pondras las cañas, las yemas de los huuos, y vn quarteron de açúcar molido, y vn poco de canela molida: y juntos todos estos materiales desbázalo todo con vn cucharon, de manera que se haga vna pasta, y amasaras vn poco de masa fina, frita sin açúcar, y tiende vna hoja delgada de la masa, y pondras tres, o quatro cucharadillas de la pasta de las cañas, y mojaras la hoja con vn poquito de agua por la vna parte con vnas plumas, y tambien entre la pasta, porque pegue bien la masa: luego bolueras vna punta de la hoja por encima de todos aquellos montoncitos de pasta, y assentarlashas muy bien con la mano por el borde, y por entremedias dellas, y luego con el sello de la cortadera yras dando al derredor, y vendrá a quedar hechas

Q 2

empa-

Arte de Cocina.

empanadillas: luego tomaras la cortadera, y cortalas, y picalas con vn alfiler; en cada vna daras cinco, o seys picadas, y pondras la manteca al fuego, y frianse con mucha cuenta, porque no se rompa ninguna, que si se röpiesse vna echaria a perder la manteca: y desta manera podras freyr las demas. A estas empanadillas les podras echar vn poco de almiuar en lugar de miel.

Empanadillas de quajada.

VNas empanadillas podras hazer de quajada, elprimiendolo bien, y sazandola bien: luego metela dos huevos, y otras dos yemas a la quajada que saliere de vna açumbre de leche, y echale vn quarteron de açucar, y vn poco de manteca de vacas; y si estuviere muy rala, echale vn poquito de harina: haràs vn poco de masa fina que tengav vn poco de açucar: luego tiende vna hoja larga, y delgada, luego pondras vn montonzillo del batido en la vna punta de la masa, que sea vn

en poquito largo, y ha de estar vn poco
desuiado del borde de la hoja: luego le
haras tres cortecitos con la cortadera q̃
sean cortos, y mojaras la masa con vnas
plumas, y doblala por encima del batido,
de manera que parezca empanadilla, y los
cortezillos vengana caer en medio del
batido, de manera que se vea el batido
por en medio dellos: luego redondeala
con la cortadera, dos dedos desuiado del
batido, y assientala con el sello, y leuan-
ta aquel borde, y haras vn doblez en la v-
na punta, y otro en medio, y otro en la o-
tra punta, y entre doblez, y doblez, q̃ jun-
te la masa a la empanadilla, como quan-
do hazes empanada Inglessa con picos.
Estas son buenas para meriendas, aunque
se siruan frias, porque han de llevar poca
manteca, y poca açucar, al cozer las has
de vntar con vna poca de manteca derre-
tida, y no les has de echar açucar por en-
cima, ni las has de dorar, sino assi blâcas:
el batido subirá, y abrirá: los golpes que
tiene encima parecen muy bien. Sino
tuuieres leche, dar á hazer estas empana-

Q3

dillas

Arte de Cozinha.

dillas, podras hazer vn poco de almidon con leche de almendras bien incorporado. Luego le podras echar los hueuos, y vn poco de manteca, porque el açucar ha de yr deshecho en el almidon quãdo se coziere: y con este batido podras hazer empanadillas como las dela quajada.

Otras empanadillas.

Si quisiere hazer vnas empanadillas muy chiquitas, haras vn poco de papia con harto açucar, y yemas de hueuos, y vn poco de manteca de vacas fresca, y su fazon de sal, y leche de cabras, y dexalo enfriar, y haras vn poco de masa dulce por la cuenta de las empanadillas de torreznos, y pies de puerco, que està escrita atras, y no sean mayores qvn real de a ocho. Para hazer este batido echaras seys onças de açucar, y media açumbre de leche, y seys hueuos, y tres onças de harina.

Frua de fillos.

g Batiras doze yemas de hueuos:
luego

uego echa alli vn poco de harina, quan-
to quede vn poco incorporada, y batelo
muy bien, que se mezcle bien la harina
con las yemas de huevos, luego echale
vn poquito de leche, y sazona de sal, y
pon la sarten al fuego con mucha mante-
ca, y quando estè bien caliente, echaras
vn poquito del batido para prouar, y si el
batido se quijare como buñuelo, echaras
algunas yemas mas, y vn poquito de le-
che; y quando ello se hiziere como vna
espongita, que estè vn poquito quajado
en medio, y á la redonda estè como vna
esponja, entonces está bueno: y haras des-
tas frutillas dos, ò tres en cada sartenada
y han de salir morenas, y han de passar
por almiuar, y echarles su canela por
encima, y aunque no es muy galana, es
muy de buen gusto. Lo que tiene es, que
gasta mucha manteca. Y si quando pro-
uares el batido en la sarten se desparra-
mare todo por la manteca, con echar vn
poquito de mas harina despolvoreada, y
batirlo muy bien, se enmendará, y hará
la esponjita que tengo dicho.

Arte de Cocina.

Fruta de chicharrones.

P Ara hazer vna fruta, que se llama chicharrones, has de batir diez huevos con claras, y todas muy bien batidas: luego tomaras vn poco de harina, y veselo despoluoreando por encima de los huevos, y bate los mucho, hasta que se deshagan todos los burujoncillos, y ha de quedar vn batido vn poco mas incorporado que el batido de la fruta de borrajas: y luego echarle medio panecillo de sal, porq̃ esta fruta ha de salir vn poco salada, porque no ha de llevar dulce. Luego pondras la sarten al fuego con vn poquito de manteca fresca, y quando estè caliente, echaras la mitad del batido dentro trayendolo por toda la sarten, de manera que se haga como vna tortilla, y no la dexes tostar, sino en estando quajado por la vna parte, boluerla por la otra, y quajese, y luego echala sobre vn tablero, y harás la otra del batido q̃ queda, y luego cortaras estas tortillas en pedazitos, vnos quadradillos, otros mas larguitos, otros como eses,

Tes, otros de las hechuras que te pareciere; luego tomaras la manteca de vacas la mas fresca que tuuieres, y cozerlas, yfreyras estos chicharrones, que asì se llaman, poco à poco dandoles buelta con la misma sartén, de manera que quando tomaren color esten bien calados, y parezcan vizcochados. Estos se firuen sin dulce, porque tienen el gusto de chicharrones de puerco, y no son buenos, sino con manteca de vacas fresca.

Fruta de prestiños.

BAtiràs doze huevos en vn cazo cō claras, y echale canela molida hasta que esten los huevos pardos, y echale vn poco de sal: luego vè echádo harina, y rasalo reboluiendo con vn cucharon de manjar blanco, y hazle embeuer toda la harina que pudieres, de manera que quede vna masa encerada, y sacala al tablero, y sobala vn poco; luego ve haziendo rollitos delgados como cera hilada: luego tomaras vno de estos rollitos, y ve torziédo cō

Q5

lo

Arte de Cocina.

los dedos, cogiendo la puntilla, y torziéndola saldra vn prestino de la hechura de vn piñon, de manera que no venga á tener mas bulto que vn piñon con cascara, y si te pareciere que es cola muy prolija, ve cortando el rollito de la masa con vn cuchillo al sesgo, vnos bocaditos del tamaño del piñon, y despacharas mas presto, mas no saldrán tambien hechos, y veles echando harina, porque no se peguen vnos con otros: y quando tuuieres muchos hechos, pon la sartén al fuego con mucha manteca, ó buen azeyte, y veles friendo con mucha cuenta, porque se cansa la manteca muy presto, y de que esten bien fritos tendras miel espumada, y muy subida de punto: y para ver si está la miel en punto, echa vnas gotas en vn poco de agua, y si hizieren correa no esta harro; y si en sacandolas del agua se quebraren como vidrio, esta buena la miel, echa los prestinos dentro en ella, y dales vna buelta, y tendras vn tablero de masa mojado cō agua fria, y trastornaras los prestinos encima con su miel, y tendras vn poco de

de agua en que mojar las manos, è yras a
artando montonzillos, y acomodando
los a modo de piñas, ò de la manera que
te pareciere, y entretanto que no se en-
friaren, ellos se yran desmoronádo: mas
endiendose enfriando, los haras quedar co-
mo no quisieres, mojando siempre las ma-
nos en el agua, luego armaras tu plato de
estas piñas. Si los quisieren embiar fuera
los podras echar en vnas ollas, que esten
mojadas con agua, alsí como salen los
prestinos del cazo, y pegarse han vnos cõ
otros, y no en la olla.

Fruta de piñas.

TOmaras cosa de media libra de harí-
na, antes menos que mas, y desitarla
has con vn poco de vino blanco, y agua,
y echale ocho huevos, y ha de quedar el
batido bié batido, y vn poco grueso, co-
mo el de los chicharrones, y echale vn
poco de sal, y vntaras vna torteta, y echa
el batido dëtro, y cubrelo cõ su coberte-
ra, y ponla con lûbre abaxo, y arriba, y en
estando

Arte de Cocina.

estando quejada saca la torta sobre vn tablero, y cortala en pedazos quadrados como torrijas, y dale vnos cortezitos cruzando vnos por otros, y quedaran vnos quadrillos como garuanços, y frielos, echando los cortes para baxo en la manteca, y frianse poco a poco, y esponjarán, y aparecerán à modo de piñas. Siruelos con miel, y açucar raspado por encima. Si quisieres seruir la torta entera dale los cortezitos, y friela en vn cazo con mucha manteca, los cortes haziabaxo y cargala en medio con vna tuchara para que se amolde con el cazo, y de vna sola podras hazer vn plato, y parecerá vn mortion, echale miel, y algun poco de graxa por encima.

Vn platillo de jaseo de manos de ternera

Tomarás las manos de ternera cozidas, y reboçarlas has con huevos, y freyrlas has: y luego tendras hecha vna salsa,

salsa, que se llama jadeo. Para vn plato
 desta salsa tomaras seys yemas de huevos
 crudos, y batirlos en vn cazillo, y e-
 charlehas medio quartillo de vino blan-
 co, y vn poco de vinagre, y echaraspimiē-
 ta, y nuez, y gengibre, y canela, y vn quar-
 teron de açucar, y media libra de mante-
 ca fresca de vacas, y vn par de cucharadas
 de caldo, y sazonalohas de sal, y ponlo
 al fuego, y traelo avna mano como almē-
 drada: y quando esta salsa començare á
 cozer, estará como ha de estar: luego me-
 teras dentro las manos de ternera, ò ca-
 beçuelas de cabrito reboçadas, y ponlo
 con vn poquito de rescoldo quanto de
 hervor rezió, porque no se corte. Siruelo
 con reuanadillas debaxo, ò con torrijas.
 Este plato se puede hazer de pollos, pi-
 chones, ò aues, y no hã de ser reboçadas,
 sino cozido blanco, y se puede hazer de
 manezillas de cabrito, ò de carnero re-
 boçadas. Este caldo de jadeo, es bue-

no para tomar a las mañanas
 sin carne quando
 haze frio.

Pla:

Arte de Cocina.

Platillo de cabeçuelas de cabrito, y de las tripullas.

PARA este platillo has de pelar las cabeçuelas en agua caliente, y las manezillas, y de las tripullas baras vna frassia, como está dicho en la de la ternera, que aunque esta es chiquita, es vna misma cosa: luego cozeras todo esto en vna olla con vn poco de tozino, y vna cebolla, y quando este cozido, picaras el tozino, y la cebolla con vn poco de verdura, y lazonaras con todas especias, y despues quajarlohas con tres, o quatro yemas de huevos, y vn poco de vinagre, y apartaras primero vn poco de la flor; y siruelo sobre reuanadillas de pan, y echale la flor por encima, y vn poco de çumo de limon. En este platillo no has de echar las asadurillas de cabrito.

(.v.)

Otro

Otro platillo de cabeçuelas de cabrito.

CON las cabeçuelas, y asadurillas de cabrito podras hazer vn platillo, coziendolo todo, saluo el higado: y despues de cozidas las cabeçuelas, assentarlas has en vn cazillo en medias, y cortarlas los liuianos, y el higado en reuanadillas delgadas, y freyras tozino en dados: y luego echarle has cebolla cortada muy menuda, y frielo vn poco, y luego echa alli las asadurillas, y ahoguen se, y echalo todo sobre las cabeçuelas, y fazona con todas especias, y echale caldo hasta que se bane, y cuezan, y echales vn poco de verdura picada, y vn poco de agraz en grano, si fuere tiempo, y sino vn poco de vinagre: y si lo quisieres quajar bien podras, mas no es mucho menester, antes si le quisieres echar vn poquito de mostaza quando se quiera servir podras, porq̃ es como fricasca, y en ellas dize bien la mostaza. Desta manera puedes hazer la fricasca de

Arte de Cocina.

de las cabeçuelas, quitandoles los huesos, y mezclando la carne con las asaduras, y sazondola en la sartén.

Fricasea de cosas fiambres.

Las fricaseas se hazen de muchas cosas de algunas aues fiambres: o pollos o pichones, que esten cozidos, o asados, y esto ha de ser en sartén quando lo quisiere seruir, porque no es bueno estar hecho antes, freyras cozino en dados q̄ esté bien frito, luego echale cebolla picada, y los pollos, o pichones, o aues, cortadas en pedazitos, y frielo todo junto en la sartén, y luego echale vinagre agüado con caldo, y vn poco de verdura picada. Sazona con todas especies y sal, y dexalo cozer dos hervores, y echalo en el plato sobre reuana dillas de pan, y si quisieres echar vn poco de mostaza podras, porque dize muy bien; particularmente, si la fricasea es de cabeçuelas de cabrito, o de callos de vaca, o de panças de carnero. Estas fricaseas son muy buenas quando

do se camina con algun señor, que ay poco espacio para adereçar de comer, que con llevar algunas aues fiambres, entre tanto que se le asa otra cosa, se haze la fri casca, pues que en vn melon no ha de faltar vna sartén.

Cabeçuelas de cabrito rellenas.

ECharás á cozer las cabeçuelas partidas por medio: luego freyras vn poco de tozino en reuanadillas, y echaras alli los sesos, y vn poco de carne picada, ò los linianos del cabrito picados despues de cozicos: luego echarlehas media dozена de buenos crudos, y reboluerlohas todo en la sartén hasta que esté bien seco: luego sazóna de todas especias, yecha le otros dos, otros hueuos crudos, y vn poco de agrio, y vn poco de sal, y rellena las medias cabeçuelas, y assientalas en vna tortera untada con manteca, y ponla al fuego con lumbre abaxo, y arriba. Tambien se ha de echar en este relleno vn poquito de verdura picada. Y si alguna vez

R las

Arte de Cozinha.

las quisiere hazer agridulces podras : y
si lleuaren dulce, fruelas sobre vna sopa
dulce, y fino sobre vna sopa de queso.

*Otro platillo de cabeçuelas de ca-
brito.*

HEnderas las cabeçuelas por medio,
y lauenfe muy bien: luego tendras vn
poco de peregil, y yerua buena, y vnas ho-
jas de mejorana: luego pôdras desta ver-
dura encima de media cabeçuela, mez-
cladas con vnas reuanadillas de tozino
muy delgadas, y vn poco de toda espe-
cia, luego ponle otra cabeçuela encima,
y atala muy bien con vn hilo, y desta ma-
nera puedes hazer las demas, y echalas
a cozer con agua, y sal, y vn poco de tozi-
no, y vnos garuancos: y los linianos de
las asadurillas enteros, y sazona con vn
poco de especia: y de que esten cozidas
facalas, y desatalas los hilos, y fruelos
sobre vna sopa blanca abiertas las cabe-
çuelas, y la verdura hazia arriba, y echa
alli

alli los linianos enteros, y vnos pocos de garuanços a modo de olla. Este es muy buen platillo, y no ha de llevar agrio ninguno, salvo algun poco de agraz en grano en el tiempo: y si fuere posible las cabeçuelas no han de ser desolladas, fino peladas.

Otro plato de cabeçuelas, y asadurillas de cabrito.

COzeras las cabeçuelas de cabrito partidas por medio, y despues de cozidas passalas por vn poco de manteca, y luego echales mucho pan rallado, y açucar, y canela, todo rebuelto, y assientalas en vna tortera vntada con manteca, y põlas al fuego con lumbré abaxo, y arriba, y quando esten medio tostadas tēdras unas yemas de huevos batidas, y echaras con vn manojo de plumas destas yemas por encima las cabeçuelas, y luego echale mas pã rallado, y açucar, y canela, y unas gotas de mātēca caliēte, y dexalas acabar

R 2

de

Arte de Cocina.

de tostar: y luego siruelas sobre vna sopa
de leche. Esta harás desta manera. Harás
vnas torrijas de pã blanco, luego batiras
quatro huevos cõ vn quartillo de leche,
y vntaras vn plato con manteca de va-
cas, y yras mojando las torrijas en la le-
che, y los huevos, y assientandolas en el
plato, y tendras seys onças de açar mo-
lido, y yraselo echando por encima, y
vnos bocadillos de manteca fresca: y así
acabaras de hazer la sopa, y echarlehas
toda la leche, y los huevos, y mâteca fres-
ca por encima, y ponla acozer en vn hor-
no a fuego manso: y luego siruelas cabe-
çuelas encima. Es buen plato para Saba-
do. Aduierte, que esta sopa es muy buena
para dias de Virernes cõ huevos estrellados
encima, y con el recado desta sopa, y
vnas reuanadas de queso fresco, ò vnos re-
quesones se puede hazer vna cazuela, y
poner en el postre lecho vnos huevos es-
trellados; parecese mucho a la cazuela
de natas. Y si quisieres servir las cabeçe-
las de cabrito asadas sobre la sopa, parti-
ras las cabeçuelas por medio, y despues
de

de lauadas les echaras vn poco de sal en los sesos, y vn poco de pimienta: luego le pondras vna longilla de tozino delgada encima, y atalas muy bien con vn hilo, y espetalas en el asador, y embuelue la ala durilla del cabrito con vn poco de redañón, y su sal, y pólalas a asar, y sírvelas sobre la sopa de leche.

*Vnas picatostes de vbre de ter-
nera.*

COzeras la vbre con agua, y sal, y desmenuarlahas muy bien, y majala en almirez, y echela alli dos tanto de pan rallado, como es la vbre, y echale cosa de quatro o seys onzas de açucar, y yemas de huevos hasta que esté vn poco bládo: y si lo estuviere mucho, echole mas pan rallado: y asíeta este batido sobre vnas reuanadas de pan bláco, y ponlas en vna tortera votada con manteca apartadas vnas de otras, y echale vn poco de açucar por encima, y pólalas al fuego à poca lū

R 3

bre

Arte de Cocina.

bre abaxo, y mucha encima. En estos picatostes dize muy bien vn poco de manjar blanco, mezclado con la vbre. Y aduerte, que deste batido se puede hazer vna muy buena tortera, echandole mas huevos, y mas açucar.

Otros picatostes de riñones de ternera.

ASaras los riñones de ternera, y picalos assi calientes, y sazónalos con especias, y echales vn poco de açucar, y pan rallado, y huevos, y si les quisieres echar vn poco de verdura picada podras, y asientalos sobre las reuauadas de pan, y cuezanse como los de otras en la tortera. Estos son mejores para adornar platos, que para seruir solos.

Morzillas blancas de camara.

TOmaras riñonada de ternera, y si no la huviere sea de vaca, y delucnala de la
venas

venas, y pellegitos que tiene, y picala cō
cuchillo chico muy menuda, y echala o-
tra tanta cantidad de pan rallado como
ay de grasa, y picavn poco de tozinogor
do muy menudo, y freyras alli vn poco
de cebolla picada muy menuda, y echala
con la grasa, y echale açucar molido, de
manera que estê bien dulce, y fazona cō
todas especias, y canela, y echale huevos
hasta que estê como batido de buñuelos
de pan rallado; luego echaras vn poco
de leche hasta que estê bien blando, y sa-
zona de sal: y luego hinche las tripas grã
des de la ternera, y pon vn caco al fuego
con agua, y sal, y de que estê coziendo, e-
cha dentro las morzillas, y yraslas picã-
do con vn alfilas, ò aguja muchas vezes,
porque no, se rebienten; y quando esten
cozidas, sacalas, y tuestalas en las parri-
llas, y siruelas sobre sopas denatas, o sopa
contrahecha cō leche, y queso fresco. Es-
tas morzillas haras tambien con los li-
uianos de la ternera, cozidos, y muy pica-
dos, y mezclarlos has con la grasa, y el pã
rallado, aunque el pan no ha de ser tanto
para

Arte de Cozinha.

para estas morzillas, como para las blancas, y sazonalas como las otras, y saldran entre blancas, y pardas, y son muy buenas.

Morzillas de puerco dulces.

TOmaras la sangre del puerco colada, y no se menee quando se cogiere, porque se quaje luego, dexala quajar bién y tendras vn cazo de agua coziendo, y echaras alli la sangre, y dexala cozer hasta que esté dura; luego sacala, y ponla en vn paño, ó estameña, y ponla sobre vn table ro, y cargala como queso, y dexala estar así hasta que se enfrie, y se escurra del agua; luego rallala, y echale vn poco de pã rallado, y açucar, que este bién dulce. Luego tomaras enjundia de puerco, y desuenarlahas muy bien, y majala en el almirez, y mezclaras la que te pareciere con sangre, y deshazlo todo muy bien, hasta que este bien mezclada la grasa con la sangre, y sazonalas con todas especias, y canela, y vn poquito de anís, y haras tus morzi-

morzillas muy chiquitas, y perdigalas,
Estas no son para guardar mucho.

Salchichones de carne de puerco.

Tomas carne de pernil de puerco fresco, y picarlahas có otra tanta carne gorda del mismo puerco, y luego le echaras la tercia parte del pernil anexo bien picada, y mezclalo todo muy bien, y fazona con todas especias, y sal, y echa le çumo de limon, y vn poquito de vino, y hinchiras las tripas que sean vn poco gordas, y haras tus salchichones pequeños, y haslos de perdigar en agua, y sal, y luego los freyras, ò aharas en las parrihas. No son para guardar mucho, mas son buenos para frescos.

Chorizos de puerco.

Tomas carne de puerco, q̃ sea mas magra q̃ gorda, y echarlahas en adouo de solo vino, y vn poco de vinagre, y la carne ha de ser cortada en rauanadas: el
adoue

Arte de Cozinha.

adouro hade ser corto, no mas de quanto se cubra: fazonalo de especias, y sal, y este se en ello veynte, y quatro horas: y luego hinche los choriços, las tripas que sean vn poco gordas, y passalos por agua coziendo. Estos se guardan todo el año, y se comen cozidos, y la vinagre ha de ser tan poca, que no se sienta despues al comer.

Longanizas.

VNas longanizas pondré aqui, porq̃ las suele comer biẽ su Magestad. Tomaras carne de los solomos de puerco, que no tenga mucho gordo, y cortarla-
has en reuanadillas menudas, y echarla-
has en adouro en agua, y sal, y vn poco de
vinagre, y fazonaras con todas especias,
saluo nuez, que no ha de llevar sino pi-
mienta, clauo, y gengibre, y echarlehas
vnos pocos de cominos, de manera que
sepan bien a ellos, y estẽ en adouro veyn-
te y quatro horas: luego hinchiras las lō-
ganizas, y ponlas a enxugar. Estas no lle-
uã ajos, ni oregano: y si le quisiere echar
algun

algun poco de ajo, ha de ser afados, y pocos.

Vn solomo de vaca relleno.

PARA vn plato es menester dos solomos. Abiertas estos solomos por medio a lo largo, de manera, q̄ no llegue la abertura a la otra parte; luego le daras otras dos cuchilladas a lo largo, vna en cada parte, de manera q̄ venga a estar el solomo casi tan ancho como largo: luego pōtras las dos pūtas de los lomos vna sobre otra, y haras de los solomos vno largo luego picaras, carne, y tozino, y sazonalahas, como para salchichas, echandola de todas especias, y anis, y sazonalas esta carne de especias, y sal, y vn poquito de vinagre, meterlehas vnos huecos, y rellenaras los solomos, y coserlos has con vn hilo, y vna aguja, ò mechaderas, y haras dellos vna rosca, y pōla en vna tortera grande a cozer con lōjas de tozino debaxo, y otras encima, y mete la tortera en vn horno con lūbre abaxo, y arriba, y de la carne sazonada q̄

tr

Arte de Cocina.

te sobrate del relleno, haras vnas torrijuelas reboçandolas cō haeuos, y frielas en manteca de puerco, y con estas torrijas, y el caldo que saliere del roscón, haras la sopa, y assentaras el roscón sobre ella, y echarlehas çumo de limon por encima, y despues que ayas quitado todos los hilos, pondras ruedas de limon por encima,

Manjar blanco.

QViero poner aqui algunas potajerias de legübres: y esto hago (como tēgo dicho) para los mancebos, y mugeres, q̄ siruē a algunos señores, y no sabē estas cosas, aunq̄ parecen muy felices. El manjar blanco, para vna pechuga, sacarla has de la gallina acabada de matar, y tēdras la olla coziendo, y echala dentro, y cueza hasta que estē casi acabada de cozer: luego deshílala muy menuda, y echala en vn cazo, y echale medio quartillo de leche, y batela con el cucharon, de manera que no se corte; luego echale vna libra de harina de haroz, y echale otro po
qui

quito de leche, y batelo muy bien; luego vele echando leche, y trayendolo a vna mano hasta que téga cinco quartillos, y echala vna libra de azúcar, y si le echares cinco quarterones sera mejor: echale vn poco de sal blanca, cantidad de vn panecillo de los de Madrid, y pon el cazo sobre vnas treuedes cō buena lumbre de tizos de carbon, y traelo a vna mano cō mucho cuydado, porque no se queme, ni se ahume: y quando comenzare a quajar batelo muy bien: tardara en cozerse tres quartos de hora, poco mas, o menos. Para ver si esta cozido, toma vn poco en la punta de vn cuchillo, y dexalo enfriar vn poco, y legalo à la mano, sino se pegare estara cozido. Aduerte, que si hazes muchas pechugas juntas, como si fuessē seys no pueden llevar tanta leche, que à seys pechugas bastarian siete acumbres de leche, y sino fuessen muy buenas las pechugas, aun seria mucha leche, porque trabajan mas las pechugas, y se deshazen mas y no pueden llevar tanta leche, porque saldría el manjar blanco blado. Otro manjar.

Arte de Cocina.

jar blanco se haze con mas leche, y mas
azuchar, mas yo me atengo a este.

Buñuelos de manjar blanco.

DEste manjar blanco aprouecharás lo
que sobrare para regular a tu señor.
Haras vnos buñuelos, echando vn poco
de manjar blanco en el almirez: y majar-
lohas muy bien; y luego le echaras vn po-
quito de harina, y yemas de huevos hasta
que esté blando: luego pondras vna sartē
al fuego con vn poco de manteca: y
quando esté caliente, ve echando buñue-
los con vna cucharita, y velo friendo; y
quando esten casi fritos velos apretando
con la paleta, de manera que queden to-
dos despachurrados; luego sacalos, y pás-
salos por vn poco de almuar, y echales
por encima vn poco de canela. Estos se
llaman buñuelos despachurrados.

X adierte, que se han de

fryr con muy poca

manteca.

(.)

Otros

*Otros buñuelos de Manjar-
blanco.*

TOmaras tres, ò quatro pellas de māj-
jarblanco, y haras vnos rollitos del
tamaño, ò gordor del dedo chico de la
mano, è yraslos cortando en trozitos,
vn poco mayores que auellanas, y echa-
les harina por encima, y ve haziendo de
llos vnos bodoquillos, y echales harina,
porque no se peguen, y pon a calentar la
manteca que esté bien caliente en la sar-
ten, y echalos dentro, y ponlas al fuego à
buena lumbre, y meneando siépre la sar-
ten à vna mano, y en tomando color, sa-
calos luego con la espumadera, y no te
descuydes, porq̃ se quemaran, ò se despa-
churraran. Escurelos bién de la mâtecã,
y siruelos sobre vnas ojuelas, y raspales
vn poco de açucar por encima. Destemā
jarblanco podras hazer vnas pellas tof-
tadas, poniendo cada pella sobre vna
reuanada de pan: y luego assentarlas en
vna tortera untada cō mâteca, y echale
por

Arte de Cocina.

por encima vn poco de açucar raspado sin otra cosa pinguna, y ponla con vn poco de lumbré abaxo, y arriba; y en estando doradas, sacalas, y siruelas, q̄ son mucho mejores que tostadas en sartén, ni en parrillas.

Picadostes de manjar blanco.

ECharas las pellas de manjar blanco en el almirez, y echales yemas de huevos, majandolas hasta que esté vn poco bládo: luego ve poniendo sobre vnas reuanadas de pan deste manjar blanco, que tengã mas manjar blanco que pan, pólalas en vna tortera untada cō manteca, y raspales vn poco de açucar por encima, y ponle lumbré moderada abaxo, y arriba, y de que estén dorados sacalos. Estos son buenos para componer platos de pollos rellenos, o pichones, y también se suelen servir solos.

Frutillas de manjar blanco.

¶ Deste manjar blanco puedes hazer fruta-

frutillas, haziendo vna masa fina sin acu-
 car: y luego hazer vnos rollitos de man-
 jar blanco del gorder del dedo chico, y
 tender la masa muy delgada, y hazer
 vnas frutillas como medias herraduras, y
 vnas empanadillas muy chiquitas, y otras
 como candilejas; y puedes hazer vnos pas-
 telillos de ojaldrados de dos hojas, y fi-
 tos, y passados por almiuar en manjar blā-
 co, deños pasteles no bā de llevar huevos.

Cazolillas de manjar blanco.

DEl manjar blanco podras hazer vnas
 cazolillas, echandole yemas de hue-
 uos, y natas, y cañas, y las cazolillas han
 de ser muy pequeñas. Hanse de cozer en
 el horno, y parecieran tijeladas de Portu-
 gal, aunque son mejores. Deste manjar-
 blanco podras hazer vnos pastelillos de
 masa llana, metiendoles dentro manjar-
 blanco, y huevos mexidos, y algunas ca-
 ñas de vaca, y conseruas, y fino fuere dia
 de carne se haran sin las cañas: para estos
 podras hazer los vasos de pasta de maça-
 S Pan,

Arte de Cocina.

pan, perdigandolos primero, porque no se caygan euezelos en el horno, y fruelos con vnos tallarines fritos a la redonda.

Torta de manjar blanco.

TOmaras cinco, o seys pellas de manjar blanco, y echarlehas yemas de huevos hasta que este vn poco blando: luego haras tu torta con dos hojas, vna abaxo y otra arriba, y roziala con manteca, y raspa el acucar por encima. Aduierte, que esta torta para ser muy buena ha de llevar quatro escudillas de natas mezcladas con manjar blanco, y si no las tuieres toma media libra de pasta de maçapan, y vna caña de vaca en trozos, todo mezclado con manjar blanco, y mezclalo todo muy bien, y sera muy buena torta.

Como se ha de hazer el arroz.

TOmaras el arroz, y auentalohas d las pajas, y las hojitas: luego lauala en agua tibia hasta que salga el agua clara: luego

luego arropalo en vn colador cerca de la lumbre, y enxugafse ha presto, y esponjara algo; luego ponlo en el tablero, y mondalo, y tendras tantas açumbres de agua caliente, como son libras de arroz, y echalo dentro en el cazo, y cueza dos hervores, y apartalo, y rapalo cerca de la lumbre, y ello yra esponjando, y embeuerá toda el agua: luego otras tâtas açumbres de leche, como ay libras de arroz, y echa el açucar, a media libra de açucar para cada libra de arroz, y fazonalo de sal, y ponlo al fuego de brasa, y cueza poco apoco, y menealo muy pocas vezes, porque no se deshaga el grano; y con esto saldrá granado, y duro: y si el arroz fuere para mesa muy regalada, podras echar tres quarterones de açucar á cada libra de arroz, y entiendo se que el arroz ha de ser bien granado, porque de otra manera nunca sale bueno.

Buñuelos de arroz.

DEste arroz podras hazer buñuelos, apartando vn plato dello, y dexalo

Arte de Cozinha.

enfriar: luego echale vn puñado de harina, y dos huevos con claras: y rebueluelo con vn cucharô, no mas de quanto se embeua la harina, y los huevos, porque si los rebuelues mucho se echara a perder. Luego pondras la manteca al fuego, y echaras buñuelos con vn cucharon, q̃ fican vn poco grandes, y fryelos bien que salgan morenos, y siruelos con miel, y açucar, y cantla por encima. Son mejores de lo q̃ parecen. La harina echasela de vna vez, y antes pequen de mucha harina q̃ de poca.

Cazuela de arroz.

DEste arroz podras apartar vn plato, y echarle media dozena de yemas de huevos, y dos con claras, y vn poco de pan rallado, y vn poco de canela molida, y rebueluelo todo, y echa vn poco de manteca de vacas en vna cazuela, y echa el arroz dentro, y raspale vn poco de açucar por encima, y cuezelo en vn horno, y de q̃ este bien cozida, siruelo en la misma cazuela. En lugar del pan rallado podras echar requeso.

Arte de Cocina.

139

quesones si quisieres. Deste mismo arroz de la cazuela podras hazer vna torta, y podras hazer tambien vnos picatostes sobre reuuanadas de pan, y raspales açucar por encima, y cuezelos en vna tortera con lumbré abaxo, y arriba.

Arroz à la Portuguesa.

Haras vna libra de arroz con leche, de la manera que està dicho arriba; y quando lo quisieres sicuir batiras vna docena de yemas de huevos muy batidos, y pondras el arroz sobre la lumbré, y yrás echando estas yemas de huevos, y reboluiendolo muy apriessa, y en dando vn hervor, sacalo, y echalo en los platos, y echa el açucar, y canela por encima: y siruelo caliente.

Arroz de grasa.

EL arroz de grasa se ha de limpiar, como està dicho en el de la leche: echale a cada libra açumbre, y media de cal-

S 3

do,

do, o algo menos, y las cañas de vaca, y tres quarterones de açucar, porque el de la leche ha manester algo menos de açucar, por quanto la leche es mas dulce que el agua, y el de la leche de almendras ha de llevar tãbiẽ mas açucar, y si mezclas leche de almendras cõ la leche de cabras, y le echas vna libra de açucar a vna libra de arroz, es el mejor arroz de todos, y mas gustoso. Desta arroz de grata podras hazer todas las cosas, que tengo dicho del arroz de leche, y te saldran mejores. El arroz de azeite, y de mantea de vacas ha fe de hazer por el orden que estã dicho en el de grata, y por esto no ay que tratar dello.

Cazuela de arroz, sin dulce.

Mondaras el arroz de parte de noche, y lau. lo mucho en agua caliente, y en la posirer agua dexalo estar vn poco, y luego asì caliente elcurrido del agua, echalo en vnos manteles, que esten doblados, dos, dos, o otras vezes, y arropalo muy bien y de

y dexalo alli hasta la mañana, ó desde la mañana hasta las once del dia, y hallarlo has esponjado, y tierno: luego echalo en unas cazolillas con vn poco de agua caliente quanto se bañe, sazónada de sal, y pimienta, y vn poco de azeyte, q̄ sea bueno, y metelo en vn horno cō poca lumbre, y embeuerseha el agua, y quedara el arroz muy granado, que no se pegue vn grano con otro, y muy tierno, y de buen gusto.

Platillo de alcachofas.

Las alcachofas se adereçan desta manera. Limpiarlas de las hojas mas viejas, y de la cascara del pezon, y cortales las puntas hasta cerca del medio: luego perdigalas en agua, que se les quite el amargor; luego sacalas, y esprimelas, y metelas en vna olla, ó assientalas en vn perol, ó cazuela con los pezones hacia abaxo, y si tuuieres manteca fresca, echasela assi cruda, y sazóna con pimienta, y nuez, y gengibre, y vnos clauos enteros, y echales vn poco de vino blanco, y vn poco de vinagre, y agua caliente, ó caldo hasta que

Arte de Cocina.

se bañen, y ponle dentro vn manojo de perejil, y yeruabuena, y cilantro verde, y vnas cebollas enteras, y sazona de sal, y vn poco de acatran; y con esto se pueden cozer y tuesta vnas reuauadas de pan, y siruelas sobre ellas, pon los pezones hacia arriba y echaras á mal las yeruas, y las cebollas, que con la manteca se hará vn caldo espelo que parezca quajada: sino tuieres manteca fresca, y fuere dia de carne, freyras cebolla con tozino, y echaselo y verdura picada, y la demás sazón que se echa a las de la manteca, y quajarlas con vnas yemas de huevos, y vn poco de agrio.

Alcachofas asadas.

PErdigaras las alcachofas con agua, y sal, cortandolas primero cerca la mitad hacia las púas, y esprimelas del agua, y echalas a cozer en caldo que tenga buena grasa, ò en agua, y sal, y harta manteca de vacas, y ponlas en vn hornillo, los pezones hacia abaxo sobre vnos pedazillos de

de masa, y echales dentro por las puntas vn poco de sal, pimienta, y azeyre que sea bueno, y dales lumbré que sea moderada abaxo y arriba, e yranse calando, y quando esten aladas, sacalas, y alsientalas en el plato, y echales zumo de naranja por encima, aunque parezcan que estã secas, por de dentro estaran muy tiernas, y muy gustosas.

Platillo de alcachofas.

LAS alcachofas quando estan tiernas, todo lo tierno dellas es muy bueno para adereçar en platillos. Perdigaras las alcachofas con agua, y sal, de manera, que esten casi cozidas: luego le quitarás todo lo tierno, y lo ahogaras con vn poco de manteca de vacas fresca hechas pedacitos: luego le echaras vn poquito de vino blanco, y el zumo de vn limon, y sazónas con todas especias, y vn poquito de verdura picada, y vn poco de acatran, y echarlehas vn par de cucharadas de agua, y vn poco de sal: luego batiras diez y ocho, o veinte huevos, y echarlos has

ss

den-

Arte de Cozinha.

dentro en el cazillo sobre las alcachofas,
y echale vn poco de pan rallado por en-
cima. Este platillo ha de llevar media li-
bra de açucar, juntamente con las alca-
chofas, luego pondras el cazillo al fuego
con vn poco de lumbré abaxo, y otra po-
ca encima de vna cobertero, y cueza po-
co a poco hasta que esté bien quaxado, y
dorado por la parte de arriba, y siruelos
sobre reuanadillas de pan tostado, y açu-
car, y canela por encima. Estas alcacho-
fas son buenas para platillos de pichones,
ò de pollos, y para pasteles de criadillas de
tierra, y pollos, y para otros muchos plati-
llos.

Potage de habas.

LAs habas en di de pescado buscarlas-
has que sean muy tiernas, y mondar-
lashas, y echalas azeyte, que sea bueno,
en vna cazuela de barro, o en vna olla, y
ponla sobre las brasas, y quando esté calie-
te echa las habas dentro, assi crudas co-
mo estan, y tendras lechugas lauadas, y
deshojadas, y torcerlashas con las ma-
nos,

nos, y haraslas lo mas menudo que pudie-
res, sin llegar cuchillo a ellas, y esprime-
las del agua, y velas echando con las ha-
bas, y vayanse ahogando habas, y lechu-
gas: ellas yran de si echando agua, que ca-
si bastara para servir de caldo: echale de
todas especias, y verdura, cilantro verde
mas que de las otras, y fazona de sal, y e-
chales vn poquito de agua caliente, y vn
poco de vinagre, y cuezan hasta que esten
biandas: echale vnos huevos crudos para
que salga escalfados en las mismas habas,
y sirue las habas, y los huevos todo junto
en la misma cazuela. A estas habas se le
suele echar vn poco de eneldo, mas algu-
nos señores no gustan del.

Otras habas.

Mondaras las habas, y perdigalas en
agua, y ahogalas en azevite con man-
teca fresca, y la cebolla, y despues de bien
ahogadas, echales caldo de garbanços,
o agua caliente, quanto se cubran, y fa-
zona de sal, y de todas especias, y verdu-
ra picada, y mucho cilantro verde; y si
quisie-

Arto de Cocina.

Quisieres echar lechugas perdigadas primero, y medio picadas, echaselas dentro, y quajalas con huevos, y azedo, y si las quisieres hazer sin lechugas, cō sola la verdura son buenas. Estas habas son buenas cō sabalo en cazuela.

Habas en dia de carne.

LAs habas en dia de carne se han de guisar conto zino frito en dados, y en lo demas guardar la orden que està dicha en las de pescado, las vnas ahogadas sin perdigar, y lechugas tambien crudas desmenuzadas con las manos, y han de llevar de todas verduras, y las otras se han de perdigar, y quajar con huevos, y agrio: Estas habas quando estan tiernas, son buenas para echar en los platillos de carne, y en pasteles de pollos, ò pichones.

Sopa de lechugas.

Perdigaras las lechugas, y luego assentaras los cogollos en el cazillo, todas las puntas cara dentro, y picaras las demas

mas medio picadas, y echalas dentro en el cazillo: luego freyras vn poco de cebolla muy menuda con manteca de vacas, y echasela dentro en el cazillo, sazona con todas especias, y canela, y echale vn quarteron de açucar dentro, y agua caliente quanto se bañen las lechugas, y sazona de sal, y cuezan, y den dos, ò tres hervores: luego quajalas con quatro yemas de huevos, y vn poco de vinagre, y tendras reuadas de pan tostado asentadas en vn plato, y echaras las lechugas con el mismo cazito, de manera que caygan en el plato todas sin descomponerse: echale açucar, y canela por encima, y çumo de limon, ò naranja: luego harás seys, ò ocho huevos escalfados, ò estrellados blandos, y pòlos encima de la sopa de lechugas: y si no hauiere lechugas, se puede hazer de borrajas, de berros, ò escarolas, y de otras muchas verduras.

Lechugas rellenas.

PErdirgarás las lechugas, que esten medio cozidas, enteras, ò en medias, por que

Arte de Cocina.

que poniendo debaxo media lechuga, y
y luego el relleno, y otra media encima,
viene ajuntar el pezon, que parece vna le-
chuga entera. Digo pues, que picaras
vnas pocas destas lechugas cozidas, à me-
dio picar, y esprimelas muy bien: luego
pondras vn poco de manteca fresca à ca-
lentar en vna sartén, y fíeyras allí vn po-
co de cebolla cortada larga, y echa allí
las lechugas picadas, y den vna, ó dos buel-
tas en la sartén: luego echale huevos en
cantidad en la misma sartén, y ponla so-
bre el fuego, y ve rebolviendo, como hue-
uos rebueltos hasta que esté bien seco;
luego echalo sobre el tablero, y pícalo
todo junto muy bien, y echale huevos
crudos, y vn poco de pan rallado, y que-
so rallado, y açúcar, que esté bien dulce,
fazona con todas especias, y cancela, el re-
lleno no ha de quedar muy blando, ni ha
de llevar genero de agrio; rellena tus le-
chugas, asentando primero las medias
lechugas en vna tortera untada con man-
ca, y acomodandolas que no lleguen
vnas à otras: luego asienta encima el re-
lleno

lleno muy bien puelto, y luego pon las otras medias encima sobre el relleno, de manera que quede todo cubierto, y vntalas con manteca, y pon la tortera al fuego con poca lumbre para que se quaje el relleno, y no se quemien las lechugas. Estas seruirás sobre vna sopilla dulce, o con torrijas, y su açúcar, y canela por encima, y vn poquito de queso rallado. Las lechugas son muy dexatidas para hazer platos en dia de pescado, mas para endia de carne son muy buenas.

Lechugas rellenas en dia de carne.

A Parejaras las lechugas, como está dicho en las de atras: luego picaras carne de ternera, o carnero con su tozino, y sazonalas de sal, y de todas especias, y meterlas en huecos, de manera que esté vn poco blanda como para albondiguillas, y meterle algunas pocas de cañas de vaca, y vn poco de zumo de limon, y rellenaras las lechugas en la tortera, poniendo

Arte de Cocina.

niendo la media lechuga debaxo, y assen-
taras la carne encima, y pondras la otra
media lechuga encima, y untala con man-
teca, y cuezase en la tortera á fuego man-
so, porque no se tuesten las lechugas, y sir-
uelas sobre vna sopa con vnos pedazos de
pecho de ternera, cozidos, y refritos en
las parrilas con pan rallado, entre lechuga,
y lechuga, vn pedazo del pecho, ò con
palominos cozidos.

Cazuela mogi de berengenas.

LAs berengenas se adereçan en plati-
llos, y se sirven con queso rallado por
encima, y de otras muchas maneras, mas
yo no quiero pener aqui mas de dos, ò
tre maneras. Para vna cazuela mogi son
menester dos, ò tres docenas de beren-
genas, si fueren chicas, q son las mejores.
Tomaras tres docenas, y quitales los pali-
llos de los pezones, y hiendalas por me-
dio, y ponlas á cozer en vna olla cõ agua,
y sal, y ponles en la boca de la olla vnas
hojas de parra, ò lechugas, porque no es-
deca-

descubiertas. Despues que esten cozidas
facalas en vn colador, y escurrelas del a-
gua vna á vna, y aparta la mitad dellas pa-
ra picar: luego tomaras vna libra de que-
so de yerua que sea bueno, y rallalo, y
mezclalo con otro tanto, ó poco menos
de pan rallado, y echalo todo en vna pie-
za, y sazona con todas especias, y canela,
y alcarauca, y echale media libra de açu-
car, y vn poco de miel, porque el dulce
desta cazuela no es bueno todo açucar,
ni todo miel, sino con miel, y açucar: lue-
go echale dos dozenas de huevos bati-
dos, y batelo todo muy bien con vn cu-
charon, y luego echaras dentro las bera-
genas picadas, y las que estan en medias,
y rebueluelo muy bien, sazona de sal, y
de vn poco de açafrao, con esto haras
dos cazolitas medianas, ó vna buena: e-
cha vn poco de azeyte, no mas de quan-
to se vntela cazuela, porque estas no han
de llenar mas azeyte de lo que fuere ne-
cesser para vntarlas, que será menos de
dos onzas, que echandole mas recaudo,
las echaras a perder: luego echa el bati-
do

T

do

Arte de Cozinha.

do en las cazuelas que esten bien llenas,
y ponle encima vna yema de huego cru-
da, o las q quisieres, y metelas en vn hor-
no, y cuezanse á fuego manso: y quando
esten medio cozidas, vntalas con vn po-
co de azeyte, y echales vn poco de que-
so rallado por encima, y haran vna cof-
tra. Estas cazuelas se hazen sin genero
de dulce, y en lo demas han de llevar to-
do lo que lleuan estas, y mas han de lle-
uar vnos pocos de cominos. Quando
tuuieres muchos platos que hazer, y no
tuuieres cazuelas, echa el batido destas
cazuelas dulces en vnas torteras gran-
des, y siruelas en reuanadas, con su acu-
car, y canela por encima: y para diferen-
ciar platos haras las reuanadas, y rebo-
carlas con huevos, y frielas, y sirue-
las con torrijas de pan mezcladas con las
reuanadas, y tendras açucar, y canela, y
vn poquito de queso rallado, echarfelo
por encima. Estas cazuelas se hazen tam-
bien de carne con cañas de vaca,
y berengenas, o alca-
chofas.

Be-

Berengenas rellenas.

COzerlas has partidas por medio: luego esprimirlas, y luego sacarlas lo que tienen dentro, de manera que quede cada vna hueca como media nuez, y picaras vnas pocas de berengenas cozidas, y freyras vn poco de cebolla con vn poco de manteca de vacas, o con buen azeite; y luego echa alli las berengenas, y vn poco de yeruabuena, y cilantro verde, y huevos crudos, y ponlos sobre el fuego, y rebueluelos hasta que estè bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo todo muy bien, y metele huevos crudos, y vn poco de pan rallado, y vn poco de queso, y sazona con todas especias, y canela, y vn poquito de alcaraua, y vn poco de azucar: luego hinche las medias berengenas, y rebozalas con huevos, y frielas, y siruelas cõ azucar, y canela por encima. A estas berengenas les puedes hazer el relleno en dia de carne con carne, y de las mismas berengenas, y en dia de Sabado con liuianos de canero, y de ternera muy bien

T 2

Arte de Cozina.

bien picados, y con berengenas, y en lo de
mas guardaras la orden que esta dicho en
las de pescado.

Plato de berengenas en dia de carne

COzeras las berengenas en medias, lue
go facalas, y esprimelas del agua, y
ahogalas con vn poco de tozino, y cebo-
lla, y sazona con todas especias, y vn po-
co de alcarauca, y echales caldo hasta que
se bañen, y tendras vn poco de tozino co-
zido, y picalo con vn poco de todas ver-
duras, y echaselo dentro: y cuezan vn po-
co, y siruelas sin quajar, y echales por en-
cima vn poco de queso mezclado con vn
poco de alcarauca.

Platillo de almendrucos.

TOmaras los almendrucos antes que
se quajen los hueslos, y estregarlos ha-
con vn paño para que se les quite el ve-
llo.

llo, y luego ponlos a cozer con agua sin otra cosa: luego echalos en el colador, y fríe cebolla picada cō tozino, ò con buena manteca de vacas, y ahogaras los almēdrucos con ella, y echales caldo quanto se bañen, y fazona con todas especias, y canela, y vn paco de dulce de açucar, y cuezandolos, ò tres heruores, y echales vn poquito de verdura picada, y no los quajes cō huevos, sino así como fricasea. Siruelos sobre vnas reuanadillas de pan blanco. Este platillo es muy bueno.

Garbanços dulces cō membrillos.

ECharas los garuanços a cozer, y quando esten cozidos, tomaras membrillos, tanta cantidad como los garuanços, y mondalos, y quitales las pepitas, y cortalos por medio: luego del medio cortaras reuanadillas delgadas á lo largo, y a lo ancho del membrillo: luego tomaras mēteca de vacas fresca, y freyras cebolla, y los membrillos hasta que esten bien blandos: luego echalos con los garbanços, y fazona

Arte de Cocina.

fazona con todas especias, y canela . y vn poco de vinagre: y echales dulces de azucar que esten bien dulces , y tengan poco caldo : luego haras vnos tallarines muy delgados, y frielos, y echaras en el plato vn lecho de tallarines (aunque se pueden seruir sin ellos) y otro de garuanzos , y azucar, y canela , y desta manera binchiras el plato. Y adierte, que este plato ha de ser bien dulce, y bien agrio, y sino huviere buena manteca, hagase con buen azeyte, sino huviere membrillos hagase cō peros agrios.

Otros garuanzos dulces.

COzeras los garuanzos con su agua, y sal, y azeyte bueno, y vnaz cebollas enteras, y picalas mucho, y ahogalas con azeyte, o manteca fresca, y echalas en la olla de garuanços, y tendras pan tostado remojado en vinagre, y sacaras algunos garuanzos al almirez, y majalos cō vn poco de verdura picada, y toma el pan remojado, y esprimelo de la vinagra, y echalo en el almirez, y majalo todo muy bien, y desfa-

y defatalo con vn poco de vinagre, donde se remojo el pan, y con caldo de los garuaczos, y echalo en la olla, y fazona cō todas especias, y canela, y azafran, y dulce de azucar, ò miel, q̄ estē bien agridulces, y siruelo sobrevna sopa de canteros de pan.

Como se adereza la calabaza.

Las calabazas es muy buena potajeria, y demas de ser muy buena para enfermos, y para platillos de pollos, o pichones, ò aues, y para qualquiera desta bolateria. Perdigarlahas, que estē medio cozida, y la calabaza tãbien ha de estar perdigada, y cortada, y menuda: armaras el platillo en vn cazito, ò cazuela, poniendola bolateria debaxo: luego freyras vn poco de cebolla con tozino, y echa alli la calabaza, y ahoguele vn poco, y echalo todo en vn cazillo sobre los pollos, ò pichones, y echale vn poco de caldo quanto se biñe: y fazona con todas especias, y vn poco de verdura picada, y si tuuieres alguna caña de vaca, echasela dentro en tro-

Arte de Cozinha.

zos, y echale vn poco de agraz en grano; porque las calabças, y el agraz todo viene en vn tiempo, y dexalo apurar; y luego quajalo con yemas de hueuos, y vn poco de agrio. Son los mejores platillos de todo el año. Agora pondré aqui otros tres, ò quatro platos de calabça diferentes.

Potaje de calabça

TOmaras las calabças largas, que sean tiernas, y raspalas de toda la cascara, y cortala vn poco menuda, y ponla a perdigar en agua, y sal, y luego echala en el colador á que se eicurra, y pon en vn cazó, ò cazuela vn poco de manteca de vacas, ò buen azeyte, y freyras vn poco de cebolla, y echa alli la calabça, y ahogala vn poco: luego echale caldo de garuáços, ò agua caliente quanto se bañe y, echale verdura picada, y sazón con todas especias, y echale vn poco de leche dentro, y toma vn poco de manteca, y ponla á calentar en vna sartén, y quando este caliente echale vn poquito de harina, y fríela

la de manera que no se ponga negra, ni espesa en la sartén, sino que haga unas empollitas blancas, y echala sobre el platillo de calabaza, y echale un poquito de açafran, y un poco de agrio: y con esto no es menester quajarse con huevos. Si le quisieres echar dulce bien podras, y açucar, y canela por encima. Siruela sobre reuana dillas de pan, y adornala con algunas torrijas.

Calabaza rellena en dia de pescado.

Cortaras la calabaza en trozos, del tamaño de pastelillos de medio talle, y quitale todo lo de adentro, no acabandolos de agujerar por la una parte, y perdígalos en agua, y sal, y echaras alli un poco de la cabeza en pedazitos para el relleno, y de que esté perdigado sacalo en el colador, y frie un poco de cebolla cortada larga, con un poco de manteca de vacas: luego echa alli la calabaza que es-

T

ta

Arte de Cocina.

tà en pedazitos, y ahogue todo en la sartén, y echa vn poco de verdura entera. Y de que esto este bien ahogado echale huevos crudos en cantidad, y rebuelvelo con la paleta sobre el fuego hasta que este bien seco: luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y echale vn poco de pan rallado, y queso que sea bueno, y sazón con todas especias, y vn poco de acucar, y canela, y metele huevos crudos, de manera que no este muy ralo: y rellena tus pastelillos, y echales vn poco de queso rallado por encima, y asientalos en vna tortera untada con manteca, y echales vn poquito de manteca por encima, y pon la tortera al fuego con lumbre abaxo, y arriba, y cuezaple así en seco, y siruelos sobre vna sopa dulce que lleue queso. Si la quisieres servir en platillo quando estuviere acabada de cozer echa en la misma tortera caldo de garbanzos, que llegue a ygualar con los pastelillos; y sazón este caldo con verduras, y especias, y si la quisieres echar agraz, con no echar queso al relleno será muy bueno, y parecera relleno

relleno de pollos, y el agraz no lo has de echar hasta que tengas hecho el relleno del todo, porque los granos queden enteros: y si tu señor no fuere amigo de agraz en grano, echale al relleno agraz sacado, y será vna misma cuenta. Y tambien podras al rellenar estas calabazas, cortar algunas largas hendidas por medio, que queden á manera de texas, y assentarlas has en la tortera, y rellenarlas, y ponerlas vnas yemas de huevos duras encima, y servir de las redondas, y de las largas todo junto con algunas torrijas entre medias, parece bien.

Calabaza en dia de carne

La calabaza en platillo ha de ser como la del dia de pescado, saluo que en lugar de manteca de vacas, ò azeyte, ha de ser tozino frito en dados, y en lo demas todo ha de llevar vna cuenta. La calabaza rellena en dia de carne, como está dicho, no ha menester llevar calabaza dentro, ni queso, ni dulce, sino carne, y haz tu relleno, como para rellenar pollos, friendo

Arte de Cozina.

friendo vnas longitas de tozino, y vn poco de cebolla cortada a lo largo, y vn poco de verdura, y echale carne picada, y frielo vn poco, y echale huevos crudos, y rebueluelos sobre la lumbre hasta que esté bien seco: luego sacalo al tablero, y pícalo muy bien, y metele huevos crudos, y sazón con todas especias, y rellena tus pastelillos, y ponle vna yema de huevo encima de cada vno con algunas cañas de vaca, y pica vn poco de tozino gordo, y vnta la tortera, y asíéntalos dentro, y cuezán así en seco. Y advierte, q̃ estos pastelillos de calabaza que se cuezen en seco, es mejor que sean baxitos; lo que auia de yr en vno, vaya en dos, y no importa mucho, aunque estén agujerados por entrambas partes, que como el relleno es seco, se quajan luego los suelos, y se quedan con su sazón. Siruelos sobre alguna lopa, o adornalos con algunas torrijas.

Calabaza rellena en platillo.

¶ Hanse de rellenar los gubiletes d

la calabaza con carne cruda picada con su
tozino gordo, y sazónada con todas espe-
cias, y huevos, como si fuera para hazer el
bondiguillas, y mezcla dentro de la carne
algunas cañas de vaca, y algun agraz en
grano, ò vn poco de agraz sacado, è hinche
tus pastelillos, y asientalos en vn cazo, q̃
estén muy juntos vnos con otros: luego
echales caldo hasta que se cubran, y echa
alli verdura picada; y si notuieres harta
grasa, freyras vn poco de tozino en dados
muy menudos, y echale vn poco de cebo-
lla cortada muy menuda, y echalo sobre
el platillo de los gubiletes de la calaba-
za, y echale vn poco de verdura picada, y
sazonalo de especias. Y quando quiscie-
res seruir el plato, quajalo con vnas ye-
mas de huevos, y vn poco de azedo, y
si le quisieres echar vn poco de azucar, y
canela por encima, podras: y aparta pri-
mero la flor, y despues echasela por en-
cima.

Plato quajado de calabaza.

¶ De la calabaza larga, ò redonda po-
dras

Arte de Cozinha.

dras hazer platos, coziendo la calabaza con agua, y sal: luego sacala en el colador y escurrase, y echala sobre el tablero, y picala muy bien, y mezclale pan rallado, y queso, y azucar, y la zona con todas especias, y canela, y metele huenos crudos hasta que este bien blanda, vnta vn plato, o vna tortera con manteca, e hinchelo de aquel batido, y ponles por encima vnas reuanadillas de queso, y si fueren en dia de carne, en lugar de queso sean cañas de vaca: y tambien podrias echarle vn suelo de ojaldrado y hazer buenos bordes, y cuezanse en el horno, y parecerá costurada: y sino le quisieres echar queso, lo podras hazer agridulce, y tendra muy buen gusto.

Calabaza frita.

DE la calabaza redonda podras hazer platos, quitandole la cascara que es muy rezia, y de lo blando de dentro haras reuanadillas muy delgadas, y enharinense, y frianse muy bien, y parecerán hojascas, y se han de seruir con azucar, y canela

nela, y zumo de limon, ò naranja: y son para frey mucho mejores que las largas, y para otra cosa ninguna no son tan buenas, y si fuere dia de carne freyras estas calabazas redondas con manteca de puerco, y echales azucar, y canela, y agraz, y no se frian hasta que se quieran servir; de manera que vayan calientes a la mesa. Sõ de macho gusto. Y adierte, que estas calabazas antes que se frian se han de sazonar de sal.

Potaje de calabaza redonda.

PEr digaras la calabaza en agua, y sal, y luego sacala al colador á que se escurra, y ahogarlahas en su cazuela, ò olla, con su cebolla picada con manteca de vacas, ò buen azeite, y sazona con todas especias, y canela, y dulce de açucar, ò miel, echale vn poco de agua caliente quanto se bañe, y quanto estè bien cozido rebueluela con el cucharon hasta que se deshaga bien que parezcan puches, y puedesle echar vn poco de pan rallado, y luego quajarlas con vnos huevos, y agüo,

Arte de Cozinha.

agrio de manera que sean agridulces, y li-
uelas en escudillas, y su azucar, y canela
por encima. Este platillo no es muy bue-
no para mesas regaladas, mas es bueno pa-
ra Conuētos, y para personas particulares
en sus casas; y si los firmieres en plato, no
se deshagan mucho.

Sopa de calabaza redonda.

FREYRAS la calabaza redonda en re-
uanadillas, como está dicho, y armaras
vna sopa de calabaza frita, y reuanadas de
queso fresco, y azucar, y canela, y entre-
medias pondras vnos huevos rellenos, y
vnos bocadillos de manteca fresca, luego
batiras quatro huevos con claras, y echar
leshas vn quartillo de leche, y mojaras la
sopa con esta leche, de manera que quede
bien empapada, y ponla à cocer en vn hor-
no. Suele salir muy buen plato.

Como se aderezan los nauos.

¶ Los nauos no es muy buena potaje-
ria

ria: yo trato dellos de mala gana, porque
foy muy enemigo dellos, porque qual-
quier platillo donde cayere algun caldo
de nauos se echa á perder; con todo esso
diré tres, ó quatro maneras de nauos. Há-
se de escoger que sean delgados, y lisos, y
de tierra fria: raspalos; y perdigalos vn
poco, sacalos en el colador, y luego frie
tozino en dados, y cebolla menuda, y e-
cha alli los nauos, y ahogense vn poco:
luego echales caldo de la olla hasta que
se cubran, y echale alli vn poco de tozi-
no gordo; y quando los nauos esten cozi-
dos, saca el tozino en el tablero, y picalo
con verduras, y tornalo á echar dentro
en los nauos, y sazona con todas especias
y vn poco de alcarabea, y dexalos apurar
que no quede mas caldo de lo que ha de
lleuar en el plato, y echa vn poco de cu-
mo de naranjas por encima. Sobre estos
nauos has de poner siempre alguna cosa
alada, como es ceniza de vaca, ó gansos,
enguas, ó salchichones: y sino tuuieres
nada desto, ponle vn jarrete de pernil q
sea bueno el tozino. Y adierte, que este
V pla-

Arte de Cozinha.

plato de nauos con cezinas, ha de ser ordinario en la temporada de los nauos : y despues en su lugar berças, ó repollos, ó otras verduras, porque los mas de los señores gustan del.

Nauos quajados.

COzerás los nauos en buen caldo hasta que esten bien cozidos : luego sacalos, y picalos muy bien en el tablero con vn poco de tozino gordo cozido, y faze na de todas especias : y si le quisieres echar vn poco de dulce podras, y echale media dozena de yemas de hueuos, y vnta vn plato con vn poco de tozino gordo picado, y echa alli los nauos, y ponle cañas de vaca por encima, y ponlo a quajar en el horno, y siruelo en el mismo plato caliente.

Nauos lampreados.

COzeras los nauos, y luego aogalos con manteca de vacas, y cebolla, y def.

Arte de Cozinha.

154

despues que esten medio fritos echales
agua caliente quanto se bañen, y sazona
con todas especias, y canela: luego que-
ma vn poco de harina en seco, y desatala
con el mismo caldo, y haras vna salsa vn
poquito espesa, y negra, y echales açucar
ò miel, que esten bien dulces: y quando
los quisiere seruir, entonces les has de
echar el agrio, porq̃ los nauos no requie-
ren mucho agrio. Cozidos estos nauos
con toda su sazón sin dulce, y luego fri-
tos con tozino hasta que esten dorados; y
uego echarles pimienta, y naranja, son
muy buenos, mas para mi ningunos son
tan buenos, como los que son echados en
la olla de carne, sin perdigar, ni especia,
ni agrio, sino buena voca gorda, y carne-
o, y tozino.

Sopa de nauos.

COzeràs los nauos en la olla con bue-
na grala, y luego façalos, y pícalos
bien menudos, y haras vna sopa del mis-
mo caldo, y ve echado los nauos picados
sobre la sopa, y entre lecho, y lecho

V 2

y. s

Arte de Cozinha.

yras echando açucar, y canela, y çumo de naranja, ò limon, y vn poco de pimienta. Y desta manera hinchiras el plato de los nauos, y encima de todo echaras su açucar, y canela, pimienta, y agrio, como está dicho, y echale de la grasa de la olla, y siruelo caliente.

Como se adereça el relleno.

EL relleno, lo mas ordinario es guisado con buena grasa, y con vn poco de queso, y alcarauca por encima. Para rellenar este relleno, buscaras los repollos que sean pequeños, y muy apretados, y agujerarlos por el pezon, y quitarlesha todo lo que tienen dentro que queden huecos como calabaza: luego picaras vn poco de carne con tozino, y meterlehas huevos, y sazonnaras de especias, y sal, y vn poquito de alcarauca, y meteras en esta carne vnos trozos de cañas de vaca, y vnas yemas de huevos duros en quarterones, y rellenaras los repollos con esta carne, y tornales a tapar los pezones, y ech

Arte de Cozina.

155

los á cozer en buen caldo con buena gra-
fa, y sazón con vn poco de alcaravea, sin
otra cosa ninguna: y quando los quisieres
feruir sacalos, y haras de cada repollo
quatro quartos, y assentarlos has en el
plato la carne házia arriba: y pondras en
cima deste repollo algun tozino magro
cozido, ò algunos salchichones, ò otras
cezinas, y en dia de pescado el relleno de
las lechugas.

Potaje de arbejas.

LAs arbejas es muy buena potajeria
quando son tiernas. Estas mondarás, y
ahogarlashas con manteca de vacas, ò to-
zino si fuere dia, y pōdras á cozer las cas-
caras: y quando esten cozidas, que será
muy presto, velas echando en vna estame-
ña, y velas estregando alli, y echando del
agua donde se cozieron, y passará mucha
verdina dellas; y quando las arbejas estē
bien ahogadas, echales desta agua, y sazo-
n con todas especias, y vn poco de ver-
dura picada; y quando esten bien cozi-
das,

V 3

Arte de Cocina.

das, freyras vn poco de harina en mante-
ca, de manera que se fría, y quede muy
blanca, y rala, y echala sobre las arbejas,
de manera que queden vn poco trauadas
con poco caldo, y su agrio. Aduerte, que
á todos los platillos sueltos de calaba-
gas, berengenas, ò al cachofas, y habas, q̃
de mi parecer nunca se han de quajar con
huevos, ni las pepitogias, sino freyr vn po-
co de harina con manteca, que esté calien-
te, y no de manera que queme la harina,
ni has de echar mucha harina que se haga
engrudo en la sartén, sino que quede bien
rala, y blanca, y quando ella hiziere vnas
empollitas meneandolo vn poco, echala
con la sartén en la potajeria. Y no te pa-
rezca que soy enfadoso en esto, porque
todo el toque de ser oficial vno, está en
saber hazer bien los platillos. Estas arbe-
jas has de servir sobre reuanadillas de pã
y adornar el plato cō algunas torrijas co-
tadas: y si las arbejas estuuieren enxutas
pō encima del plato vna tortilla de agua
estas arb-^{jas} son muy buenas cō platillo
de carnero, como son pollos, ò pichone
ò aues.

Com

Como se adereçan las espinacas.

LAs elpinacas, lo mas ordinario es guisarlas dulces, enxutas, con passas, y piñones, coziendolas primero, y picarlas, y esprimerlas del agua, y ahogarlas con vn poco de buen azeyte, y cebolla, y sazonar contodas especias, y sal, y vn poco de agrio, y luego echarles su dulce de miel, ò açucar, y sus passas, ò piñones, y algunas vezes garuanços, y estas no han de llevar casi caldo, porq̃ han de yr muy enxutas.

Espinacas a la Portuguesa.

ECharàs el azeyte en vna cazuela, y quando estè caliente, tendras las espinacas mōdadas, y lauadas, y quitadas todos los pezones, y muy esprimidas del agua, è yraslas echādo en el azeyte meneādolas cō, vn cucharō, y ellas se yrā alli ahogando, de manera q̃ vendrā à caber muchas en la cazuela, y ellas mismas harā vn caldillo, y echaras alli mucho cilantro verde: y despues que esten biē ahogadas

Arte de Cozinha.

fazonalas de especias, y sal, y echales vn poco demas agua caliente que se bañen bien, y echales vinagre, que esten bien agrias: luego echales alli quatro, ò seys huevos crudos, que se escalfen en las mismas espinacas, y cubre la cazuela para q los huevos se pongan duros, y firuelos en la misma cazuela.

Fruta de borrajas.

H Aràs vn batido de leche, y harina, y huevos, y sal, de manera que quede vn poco ralo: y fino huuiere leche, bien se puede hazer con agua, y tomaras la hoja de la borraja lauada, y escurrida, y molala en el batido, y echala en la sartén; y si el batido se desparramare por la sartén, tiene poca harina; y si saliere muy grueso, es señal que tiene demasiada: y enmẽ, darlashas con echar mas huevos, y vna gota de leche, y la que estuuiere rala, se enmendará con echar vn poco de harina: freyras luego las borrajas mojando en el batido cada hoja de por sí, è yraslas echando

do en la sartén: y de que esten bien fritas
firuelas con miel, y açúcar raspado por
encima. Deste mismo batido podras ha-
zer fruta de laurel, incorporandolo vn
poco mas, y mojando las hojas del lau-
rel, de manera que queden los pezones
de las hojas enxutos: y quando esten fri-
tas, tomarlas en la mano yzquierda, y
tira con la otra por el pezon, y taldrá la
hoja, y quedará la fruta gueca, y firuela
con miel, y açúcar raspado por encima.
Deste mismo batido podras hazer fruta
de hierros.

Fruta de frisuelos.

HArás vn batido, como el de la fruta
de las borrajas atras escrito, con le-
che, ò vn poco de vino, blanco: el batido
ha de estar vn poco mas incorporado: to-
maras vna sartén con harta manteca, pō-
la al fuego, y calientese bien: y tomaras
vna cuchara cerrada, é hinchela deste ba-
tido, y velo echando en la sartén, colan-
dolo por otra cuchara espumadera, que

Arte de Cozinha.

tenga los agujeros vn poco grandes, y esto ha de ser andando por toda la sartén hasta que parezca que está la sartén llena, porque ha de hazer vnas espumas; y quando te pareciere que esta frita por vn cabo, toma vna paleta, y mira si la puedes boluer entera, y sino pudieres boluerla has en pedazos; y para estar la fruta como ha de estar, ha de estar lisa por la vna parte, que es la parte de arriba, y por la parte de abaxo ha de parecer vn garuín de muger con muchos granillos redondos como perdigones de arcabuz, que parecen muy bien: y si los granillos estuuiere muy menudos, y se desparramaren algunos por la sartén, tiene poca harina, y se puede remediar, como esta dicho en la fruta de borrajas. Esta es muy buena fruta, siruela con miel, y açucar raspado por encima.

Borrajas con caldo de carne.

LAs borrajas es vna yerua, que dizen, es muy sana: y assi acostumbra algunos señores comerlas, y lo mas ordinario

es cozer las borrajas , y picarlas sobre el tablero, de manera que no esten muy picadas, y ponerlas en vna ollita, ò cazuela y echar alli caldo de la olla del señor, que no tenga berças , ni nauos , y que no lleuen demasiada grasa, sin especias, ni otra cosa ninguna, y cuezanse alli con aquel caldo, y firuelas al principio que se han de comer, antes que la fruta verde.

Sopa de borrajas.

COzerás las borrajas , y picarlashas muy menudas, y esprimirlashas , que no tengan ningún genero de agua , y tendras leche de almendras , sazónada con su açucar, ni mas ni menos que para almédra da, y põla al fuego, y cuezela andádo á vna mano con vn cucharon; y quando la almédra da esté cozida, echale dentro las borrajas picadas, y den dos hervores: luego tendras vna sopilla hecha de pan tostado , y encima della vnos huevos frescos escalfados: luego echa las borrajas por encima con su leche de almendras, y tomaras vn poco

Arte de Cocina.

poco de manteca fiesca de vacas, y echala por encima. Es muy buena sopa, y se puede dar a en fermos.

Otra manera de borrajas.

COzeras las borrajas, y picalas muy bien, y esprimelas mucho, y echalas en el almirez, y majalas vn poco, con vn poco de pan rallado, y vn poco de açucar molido, y vnas poquitas de especias, pimienta, y canela, y vnas yemas de huevos crudos. De todo esto haras vnas tortillas cada vna del tamaño de vn as de oros, sobre el tablero, que sean vn poco delgadas: luego tendras la farten con muy poca manteca de vacas, y reboçaras estas tortillas de borrajas con yemas de huevos, y frielas que esten bien tostadillas, y siruelas sobre vnas torrijuelas de pan; y su açucar, y canela, y çumo de limon. Destas borrajas cozidas, y picadas puedes hazer buñuelos, echadoles vn poco de pã rallado, y sus huevos: son muy buenos, y baratos. Tambien puedes picar las borrajas

jas cozidas, y mezclarlas con gueuos, y pan rallado, y fazonar de fal, y vnas poquí-
tas de especias, y hazer vna tortilla: y si
le quisiere echar dulce podras.

*Como se han de adereçar algunos
pescados.*

TRatarè vn poco de pescados, aunque
no me pienso de tener mucho en ello,
porque los pescados quanto toca a cozi-
mientos, y frituras, que son las dos mane-
ras mas ordinarias, casi todos van por vn
camino. Vna cosa tienen los pescados
frescos que no quierè ser cozidos en mu-
cha cantidad de agua, sino muy poca, que
sean como estofados, porque en mucha
agua se ponen dessabridos.

Como se adereça el follo.

QViero començar por vn follo, que es
el pescado que tiene mucha aparen-
cia con la carne mas que otro ninguno.

A c e

Arte de Cocina.

A este sollo cortaras la cabeza, y sazonalas vn cozimiento de agua, y sal, y vino, y vinagre, y echale buena manteca de vacas fresca, y echale de todas especias, y cantidad de gengibre, y de las yeruas del jardin, mejorana, y hisopillo, y vn poco de hinojo, y vn poco de oregano; y con todo esto la cozeras, y mojaras vna sopa con el mismo caldo, y siruela sobre ella, como cabeza de ternera, y seruiras oruga con ella, porque es su salsa. Adelante dire como se ha de hazer la oruga: y si huieres de cozer algun pedazo del sollo, ha de ser el cozimiento como el de la cabeza. Este sollo tiene cinco hileras de conchas. Antes que se parta es necessario quitar todas estas conchas. Puedeslas cozer en vn cozimiento como el de la cabeza: y tambien las puedes hazer vn platillo, friendo cebolla con buena manteca de vacas, y ahogar alli las conchas; y luego echarle vn poco de vino, y vn poquito de vinagre, y sazonar con todas especias, y majar vn poco de verdura, y hazerle vna salsa, como carnero verde. Son muy buenos

buenos platillos. Las huevas del sollo se han de perdigar vn poco, y luego echarlas en adouo de ajos, y oregano, y vinagre, y agua, y sal: luego sacarlos del adouo, y enharinarlas, y freyrlas con vnos picatostes, y pimienta, y naranja: y si hallares criadillas de tierra frielas tambien, y siruelas rebueltas con las huevas, y sus picatostes, y naranja, y pimienta, que es muy buen plato. Agora podras hazer del sollo de la manera que si fuera carne de pierna de ternera: y en esto no auia para que detenerme, pues està dicho en la carne; con todo esso dirè dos, ò tres platos. Cortaras el sollo en ruedas, y de ahi se yrà haziendo las diferencias de los platos.

Sollo asado.

EL sollo de ninguna manera es tã bueno como asado, y echaras las ruedas del sollo en adouo, y haras este adouo desta manera. Tomaras oregano, y sal, y ajos, y majarlohas todo junto: luego defatarlohas con vinagre, y echalo en vna olla de barro, de manera que estè bien cubierto,

Arte de Cozinha.

bierto, echale vino blanco que sepa bien a ello, y vnos clauos enteros, y no echas otra especia ninguna, y prueualo de sal, y que esté vn poco agrio, y metele el follo en ruedas en el adouo, y echale vn poco de azeyte encima que sea buena. Este follo se ha de asar en las parrillas, vnrandolo con azeite, y adouo, o con manteca fresca: y si quisieres hazer gigote del podras hazer vn gigote tan blanco como de capon, y pondras en el plato vnas reuanadillas de pan muy delgadas, y assentaras a'li vna rueda del follo, y al lado le echaras otra pieza picada en gigote que no sea muy menudo, y echale por encima vn poco del adouo, y vn poco de çumo de limõ. Sino lo huieres de seruir en gigote, tomaras vnos panezillos hendidos por medio, y frielos en manteca, y sirue el follo entre ellos, como torreznos con sus limones al lado, y pimiêta, y sal por los bordes del plato.

Albondiguillas del follo.

¶ Picaras la carne del follo muy biẽ
als

assi cruda como està: luego le meteras
huevos, y vn poquito de pan rallado; sa-
zonaras con pimienta, y gengibre, y nuez
y tendras caldo de garuanços: sazondando
con buena manteca de vacas, y haras tus
albondiguillas, y echale vn poquito de
verdura picada: luego quajalas con qua-
tro yemas de huevos, batidas con vn po-
co de vinagre. Siruelas sobre reuanadi-
llas de pan.

Pastel de sollo.

Picaràs la carne del sollo cruda: luego
tendras vna poca de manteca de va-
cas en vna cazuela al fuego, y echaras de-
tro la carne picada, y reboouerlahas con
vn cucharon hasta que se perdigue, y que
de muy granujada: luego sacala del fuego
y sazona con todas especias, y sal, y de-
talalo enfriar: luego haras tu pastel, y ce-
rrarlohas ni mas ni menos que de carne:
y quando està cozido, cebarlohas con cal-
do de garuanços, y yemas de huevos ba-
tidos, y gūmo de limon, y vendra à salir
X vn

Arte de Cozinha.

vn pastel, que parecerá de pechuga de capon. Y adierte, que en estos pasteles de pescado, dicen bien passas de Corinto, y algunas vezes piñones.

Vn pastel embote de follo.

Picarás el follo, y perdigarlohas en la cazuela, como esta dicho para el pastel, saluo que has de freyr primero vn poco de cebolla muy menuda en la manteca: y luego perdigar la carne, que quede muy granujada, sazona de todas especias y sal, y echale vn poquito de verdura picada, y vn poco de agua caliente quanto se bañe, y cueza vn poco, y quajalo con vnas yemas de hucuos batidas con vn poco de zumo de limon, y siruelo sobre reuandillas de pan, y asaras vn poco del follo, y haraslo reuandadas, y adornaras el pastel embote con el, y otras vezes con torrijas, y yemas de hucuos duros.

Vna costurada de follo.

Picarás la carne, y perdigarla has

cor

con buena manteca, como está dicho en los pasteles, y sacarlahas en vna pieza que se enfrie, y sazonalas con todas especias, y canela, y vn poco de zumo de limon, y vn quarteron de açúcar molido, y echale quatro huevos crudos muy bien batidos, y haras vna masa fina que tenga vn poco de açúcar, y haras tu coñrada, echando tres, o quatro hojas debaxo muy delgadas, vntando primero la tortera: luego echaras el batido del pescado, y cerraras la coñrada con otras dos hojas, y vntalo con manteca, y quezelo á fuego manso. Suele ser tan buena como la carne.

Vna empanada Inglessa de sollo.

Picaras el pescado así crudo, y despues de muy bien picado meterlehas huevos crudos hasta quatro; y sazonalas con todas especias, y vn poco de agrio, y sal, y echarlehas vn poco de manteca de vacas: y despues de mezclado todo esto, haras vna masa con dos libras de harina, y tres quarterones de açúcar molido, y canela, y vn quarteron de manteca

Arte de Cozinha.

de vacas antes mas que menos, y oho ye-
mas de hueuos, y vn poco de sal, y amasa-
la con vn poco de vino: y con esta masa
haras tu empanada leglesta, y vntarlahas
con manteca, y echale vn poco de açu-
car por encima, y despues de cozida abrir
lahas por lo alto, y cebarlahas con vn po-
co de caldo de garuanços, y quatro ye-
mas de hueuos batidos, y agrio de limõ.

Empanada de follo.

¶ Tomaràs vn pedaza de follo, y perdi-
garlohas vn poquito en las parrillas, y e-
chalo en adouo de vino, y vinagre, y sal, y
vn poquito de binojo, y estele en el dos ho-
ras: luego empanalo en masa blanca, fazo
nãdo de pimienta, y sal, y vn poco de mâte-
ca de vacas. Estas empanadas suelen salir
vn poco secas, porq̃ el pescado no tiene
mucha grasa, porq̃ mejores tẽgo las em-
panadas del atun fresco, que estas, si ellas
se huuieffen de comer en dia de carne,
mechandolas con tozino son muy bue-
nas: y si se matara el atun en el tiempo q̃
muere

muere el follo, mechandolas con el gordo del atun, tambien son muy buenas.

Artaletes de follo.

Picarás vn pedazo de carne de follo: luego freyras vn poco de cebolla en manteca tortada à lo largo, y echale el pescado picado encima, y perdigalo en la sartén, y echale vn poco de yeruabuena: luego batiras media dozena de huevos, y echafelos dentro, y rebueluelos sobre la lumbre con la paleta hasta que esté bien seco, y sacalo al tablero, y picalo muy bién, y echale otros tres, ò quatro huevos crudos, y sazona con todas especias, y zumo de limon: luego tomaras otro pedazo de follo, y haras reuanadillas delgadas, y batirlashas con la buelta del cuchillo, como chulletas de pechos de gallinas, y rellenarlashas con el relleno que está dicho, y meterlashas en sus broquetas de quatro en quatro, y assientalos en una tortera, vntandola primero con manteca de vacas; y despues de cozidos, sirne
X 3 los

Arte de Cocina.

los sobre vna lopa dulce. En este plato no ha de entrar azeyte, todo ha de ser cõ buena manteca. Y aduierte, que no se di- ze mas deste pescado por escusar proli- xidad, porque se puede hazer del todas las cosas que se pueden hazer de carne, como son pasteles calientes de salsa ne- gra, y empanadillas dulces, y otros relle- nos en las torteras, tambien con salsas ne- gras, y con salsas de membrillos: y esto se entiẽde con la aguja paladar, y otros pes- cados grandes, que no tienẽ el pinas en la carne, y no tienen humo, que los que tienen humo, como es el congrio, y la merluza, y el cazon: de todos es- tos no se pueden hazer estos platos, que estan dichos del follo, sino alados, y fri- tos, y estofados, y empanados: estos son sus adereços, y en cazuela son muy bue- nos: y por esso no pienso dezir mucho de los pescados. El follo hecho pedazos, y en pastel con buena manteca es bueno.

Aguja paladar.

¶ Este pescado se parece algo al follo

llo, mas no es tan bueno, que es mas blando, podras hazer del lo mismo que está dicho del follo; aunque, como digo, es pescado blando, y tambien salen las empanadas vn poco secas; de ninguna manera es tan buena como asada, y tambien es buena en cazuela: y no se puede tener en adouo tanto como el follo.

Como se adereçan las truchas.

Las truchas es el pescado del rio mas regalado, y lo mas ordinario es comerlas cozidas: y si ellas estuuieren acabadas de matar, no es menester para cozerse mas de agua, y sal, y vnas ramas de peregil, y no mas agua de quãto se cubrã: y si despues de cozidas las quisieres echar algun azedo por encima, podras, y del caldo de las truchas se pueden hazer sopas. Y si las cozieres en caldo de carne, seran mejores.

Otro cozimiento de truchas.

Tomarás agua, y sal, y vinagre, y ramas de peregil, y quando coziere

X 4

echa

Arte de Cozina.

echa las truchas dentro, y al servir, echales mas vinagre por encima, y pimienta, y ramas de peregil.

OTRO.

E Scamarás las truchas, y partirlashas por medio, hendidas de arriba aboxo, que se hienda tambien la calabaza, y haras la pedazos, y ponla en vna pieza, y chale alli vinagre que se cubra, y echale vino: luego pondras agua al fuego con mucha sal, y vn poco de cebolla; y quando esté coziendo, echa las truchas dentro con el vinagre, y el vino, y ponle vna covertera encima del cazo. Estas se suelen servir entre vnos doblezes de servilleta á vso de Alemania, mas los señores de España no las quieren, sino enteras vn poco mas moderado el cozimiento de sal, y vinagre. Para este plato han de ser las truchas grandes.

Truchas estofadas.

TOmarás las truchas lauadas, y escamadas, y partirlashas, como esta dicho, y assien,

assientalas en vna cazuela, ò cazo, y echa
le alli vino, y vinagre, y pimienta, y gen-
gibre, y nuez, y vna cebolla entera, y vn
manogito de yeruas, mejorana, y yerua-
buena, y vn pedazo de manteca de vacas
fresca por derretir, ò manteca salada
de Flandes, y sazona de sal, y echa agua
quãto se bañanẽ no mas, y ponlo al fuego
con su cobertera, y estofese alli, y tosta-
ras reuanadas de pan, y siruelas sobre e-
llas, que vaya bien bañado de caldo. Y ad-
vierte, que los mas de los pescados, ò to-
dos son buenos desta manera: y assi si di-
xere de algun pescado estofado, se entien-
de que ha de ser desta manera. A estos
pescados estofados se les suelen echar al-
gunas vezes peras, ò membrillos, ò algu-
nas passas de Corinto.

Sopa de truchas.

TOmarás vna trucha que sea grande, y
harasla pedazos hédida por medio, y
freyraslas con tozino si fuere dia de car-
ne, y fino con manteca de vacas: luego to

X 5

maras

Arte de Cozinha.

maras vino tinto en vna sartén, y vn poco de agua, y vn poco de vinagre, y echale açucar que esté bien dulce, y sazón con todas especias, y canela, y vn poco de sal; y pondras à cozer esta pebrada hasta que comience à tomar punto con el açucar, y echa las truchas dentro: luego haras vna sopa con pan tostado, y afienta las truchas encima, y echales la salsa que se moje bien la sopa, y echale vn poco de manteca fresca por encima, ò vn poco de grasa de tozino, y dexalas estofar vn poco, y siruelas calientes.

Cazuela de truchas.

Freyrás las truchas en bué azeyte: luego picaras de todas verduras, perejil, y yeruabuena, y cilantro verde: y majaras esta verdura en el almirez, tan molida, como para hazer salsa de perejil: luego echarle vn poco de pan remojado en agua fria, y majalo todo, y sazón con todas especias, y canela: luego desfatelo con vn poco de vinagre, y agua, y ochale dulce

dulce de buena miel, ò açucar; de manera que esté agri dulce, y ponlo al fuego, trayendo lo á vna mano hasta que cueza, y echale vn poco de cebolla frita muy menuda en buen azeyte: luego assienta las truchas en vna cazuela, y echales la salsa por encima, y cuezan vn poco con la salsa, y siruela caliente.

Plato de truchas, y berças.

TOmarás vna trucha que sea grande, y escamarlashas, y henderlashas por medio de cabo a cabo, y haras pedazos de ella, y freyrlos has cō tozino magro, y gordo: y luego tendras cogollos de berças, que estén blancos, y han de ser cozidos con su sacon, y en acabando de freyr la trucha, freyras picatostes de pan blanco: luego echaras los cogollos de berças en la sartén, y freyrlos de manera que no se sequen, y sacalos luego y ras armando tu plato: pondras vn lecho de picatostes; luego otro de cogollos de berças, y pedazos de truchas, y yras echando pimienta, y naranja, y entremetiéndolo picatostes, y tozino

Arte de Cocina.

y tozino magro entre medias de las ber-
ças, y truchas. Sirue este plato caliente.
Es plato de mucho gusto. Si quisieres ha-
zer este plato en dia de pescado, lo que
se auia de hazer con tozino, haras cō bue-
na manteca fresca.

Pastelon de truchas:

E Stas truchas grandes son buenas he-
chas pedazos, empanadas con reuana-
dillas de tozino magro en vn pastelon: y
despues que estè cozido, hazer vna salsa
negra, y echarse la dentro: y fino quise-
res hazer la salsa negra, haras vna pebra-
da, y será lo mismo, y si fuere endia de
pescado, en lugar del tozino sea vn poco
de buena manteca fresca de vacas, y cue-
za con la salsa vn poquito, y siruela caliē-
te. Estas truchas grandes tãbien son bue-
nas hechas pedazos, y echadas en adouo
de follo, y asadas en las parrillas, y
seruir las con pimienta, y na an-
ja, y vn poquito del
adouo.

Como

Como se adereça el atun.

EL atun fresco es muy buen pescado, y lo mejor es tomar las hijadas, y echar las en adouo de sollo, y asarlas en lar paraillas. Es vn pescado muy regalado, firulendolo con su naranja, y pimienta, y vn poco del adouo, y tomádo de la otra parte magra del atun en pedazos mezclados con pedazos de la higada, y empanarlos con sal pimienta, son muy buenas empadas. Este pescado fresco es muy bueno en cazuela, haziendo pedazos del, y ahogar vn poco de cebolla con buen azeyte, y echar alli del atun los pedazos que te pareciere que son menester, y ahogalos muy bien, y fazona con todas especias, y sal, y echales vn poco de agua caliente quanto se bañen, y echale vn poco de verdura picada, y su agrio, y dexalo cozer vn poco tapada la cazuela, que sea medio estofado. Este pescado, aunque despues de salado tiene vn rancio que al gunas personas no lo comen de buena gana, quando esta fresco acabado de sacar del agua, tiene

Arie de Cozinha.

tiene muy buen gusto, y se pueden hazer muchas cosas del, como son pasteles, y costradas, pastelones de salsa negra: y esto se ha de mezclar atun de la hijada con lo demas, porque fuera de las hijadas no tiene genero de gordura.

Costrada de atun.

PAra hazer vna costrada, picaras de la carne magra del atun, y echarlehas vn poco de la hijada en lugar de tozino, en la cantidad que te pareciere, y picandolo todo junto muy bien: tomaras vn poquito de manteca de vacas en vn cazito, ò en vna cazuela, y quando estè caliente echaras alli el pescado picado, y perdigarleha, de manera que quede muy granujado como si fuera carne, y sazona con todas especias, y canela, y como de limon, y echale vnas passas de Corinto, y echale quatro, ò seys onças de açucar, y metele vnos huenos crudos, cosa de quatro, y haras tu costrada con tres, ò quatro hoj. s. debaxo, y dos encima, y vntalo con man

1553,

...mantecca, y açucar raspado por encima, y cue-
...zela, y siruela caliente. Y entiendese que
...na de yr sazónada de sal.

Pastelon de atun.

P Ara hazer vn pastelon de atun con
salsa negra, has de perdigar el atun en
las parrillas, ò freyrlo vn poco con buena
mantecca de vacas, porq̃ salga el atun vn
poco moreno, y hazer tu pastelon de ma-
sa blanca: y en estando cozida la masa ha-
ras la salsa negra, como esta dicho en los
pastelones de jauali. Y aduerte, q̃ si la quí-
sieres hazer de ciruelas, es muy buena.
Para pescados has de tomar ciruelas pas-
sas, y cozerlas muy bien, y luego passarlas
por vna estameña, y seruiran de harina
quemada, y dará muy bué gusto de agrio:
luego sazonaras (como esta dicho) de to-
das especias, y açucar, y ha de venir a que
dar la salsa bié agridulce. Si quisieres ha-
zer platos con esta salsa de ciruelas, pica-
ras el pescado cuido con sus verduras, y
sazonaras con todas especias, y meterle-
bas

Arte de Cozina.

hás hueuos ,y armars vnos albondigones grâdes, y largos, ò vnos roscones , ò como te pareciere, en vnas torteras vntadas con manteca de vacas, y pôdraslas á dozer con lumbré abaxo, y arriba: y quando esten cozidas echales la salsa de las ciruelas, y siruelas sobre reuanadas de pan tostado, y echales la salsa por encima : y esta salsa ha de llevar vn poco de vino.

Salpicon de atun.

ESte atû despues de salado es muy bueno, si es de hijada, y gordo , cozido, y hazer vnas reuanadas de lo mas gordo , y de lo mas magro hazer vn salpicon con su cebolla , y pondras las reuanadas gordas por las orillas del plato, y el salpicon en medio: luego otras reuanadas por encima, y ruedas de cebolla, y luego echarle azeyte, y vinagre por encima de todo.

Atun lampreado.

ESte atun es bueno lampreado: coze ras el atun, y luego lo freyras vn poco con

con manteca de vacas, y tomará vn colorcito negro, y tendras hecha la salsa negra con harina quemada, como se haze para los pastelones de carne, y sazónaras con vino, y vinagre, y con dulce, y de todas especias, y canela: luego echarlehas el atun dentro, y vn manogito de salvia, y mejorana, y mondaras vnas almendras, y tostarlashas, y echarselashas dentro.

Olla de atun.

Este atun despues de salado es muy bueno para hazer vna olla, que tenga el gusto de la olla podrida de carne. Cozeras el atun, y luego freyrlohas vn poco à pedazos grandes, y tendras caldo de garbanços, y echarlehas cogollos de berças que esten bien perdigadas, y de todas las verduras, y sazónaras con todas especias, y alcarabea, y freyras vn poquito de harina que quede muy blanca, y echasela dentro, y siruelo sobre vna sopa blanca, y se sirras salsa de oruga con ella.

*T**Esa.*

Arte de Cozinha.

Escabeche de atun.

ESte atun fresco en escabeche lo podrás hazer lonjas de dos libras, y sazónar de sal, y asarlohas, y dexalo enfriar: y puedes hazer escabeche con su vino, y vinagre, y especias, y vn poco de hinojo, y assienta el atun en el barril, y cebalo con escabeche, y tapalo: y desta manera podrás hazer el follo.

Cazuela de lampreada.

YA se sabe, que la lamprea en cazuela, o empanada, es lo mejor; y así tomaras la lamprea despues de bien lauada, y quitada la biel, que la tienen en la boca, y corralahas en tarazonas, y assientala en vna cazuela, echando alli vn poco de cebolla frita con buena mantece fresca, vn poco de buen azeyte, y vn poco de vino, y vn poquito de vinagre, y sazónala con todas especias, y sal, y echale vn poco de agua caliente quanto se bañe, y cueza mas de media hora: y no será menester

otr

Otra cosa, que ella echarà de si vna salsa: Ila vn poco espesa, porque la lamprea no ha menester mas salsa que la que echare de si: el vino ha de ser tinto, si fuere posible. Si quisieres hazer esta cazuela dulce bien podras, mas yo tengo por mejor q no lo lleue.

Empanada de lamprea.

PAra empanar esta lamprea, hasla de lavar muy bien, y rasparle los dientes, y abrirla, y quitarla todo lo que tiene dentro, y quitarle la miel, que esta en la boca, y vn neruio que tiene arrimado al lomo por la parte de dentro, y darla dos, o tres cuchilladitas por el lomo, y arrollarla, y meterla en vn vaso de masa negra, y echarla alli de todas especias, y su sazón de sal, y vna gota de vino, y cerrar tu pastel, y ella misma hará su salsa. Esta lamprea se come fria, y se empana en masa negra, porque dure mas dias, porque si es para comer luego, bien se puede empanar en masa blanca.

Arte de Cozinha.

Lamprea asada.

LA lamprea, si es acabada de sacar del agua, la puedes limpiar, y espetarla en vn asador entoscada, y ponla á asar, y pon la debaxo vna pieza cō vn poco de agua, y sal, y pimienta, y nuez, y con lo que distilare de la lamprea se hará vna falsilla; y quando la lamprea este asada, sacala en el plato, y echa la salsa por encima, y agrio de limon, ò naranja.

Lamprea en cezina.

LAs lampreas en cezina se hã de echar en remojo, y lauirlas muy bien, y hazerlas pedazos, y freyr vn poco de cebolla con buena manteca de vacas, ò buer azeyte, y sazonar con todas especias, y vna gota de vinagre, y vn poco de vino tinto: luego quemaras vn poco de harina, desatala con agua, y echasela de manera que no sea mas de quanto se bañe, y cueza poco á poco cosa de media hora, y si

uela sobre vnas reuanadas de pan tosta-
das. A estas lampreas les podras echar a-
zucar alguna vez, añadiendo algun poco
de mas agrio para que sea agridulce, por
que desta manera suele salir muy bueno.

Xibia, y calamares, y pulpo.

E Stos tres pescados ay, que casi tienen
vn natural, porque la xibia, y el cala-
mar tienen vna bolsa de vna tinta muy ne-
gra: esta es menester quitarla con mucha
cuenta, porque no se rompa, porque aun-
que la laué en muchas aguas, nunca se le
acabarà de quitar la tinta: y estos tres pes-
cados, despues que se ayà limpiado muy
bien en entrando en el agua à cozer, nū-
ca mas han de salir del agua caliente, por
que se pondrian muy duros, y muy cru-
dios. Si quisieres hazer vna cazuela, que
es el mejor adcrezo que tienen, en la mis-
ma agua caliente los has de limpiar, por-
que son muy blâcos. Despues de limpios,
para hazerlos en cazuela, freyras la cebo-
lla en la misma cazuela, y sacaras el pes-
cado

Arte de Cocina.

cado del agua caliente, y echarlohas dentro en la cazuela, y ahogalo alli, y fazona con sus especias, y su verdura, y echale su agua caliente quanto se bañe, y no le echas agrio hasta que lo quieras servir, porque son pescados que se enrudecen con mucha facilidad: y si los adereçan con cuydado, son muy tiernos, y muy blancos. El pulpo es vn poco mas duro: este se suele açotar, dando con el en vna piedra, ò golpeandolo cõ vn palo; las cazuelas destos pescados son buenas agridulces.

Como se adereça los caracoles.

LOs caracoles, lo mas ordinario es adereçarlos en potaje. Tomaras los caracoles, y lauarlos has en muchas aguas: luego los pondras en vna vasija, que sea ancha, y tenga agua quanto se bañe bien: y esta pieza la pondras sobre lumbre, de manera que se vaya calentando poco a poco, y ellos se yran saliendo de las conchas, y se yran muriendo cõ todo el cuerpo fuera dellas: y en estando muertos se
car

carlos has, y laualos muy bien con sal, y con mas aguas: luego echalos á cozer cō agua, y sal otros dos, ò tres heruores, por que se les acabe de quitar la verdina que tienen, y tornalos á sacar, y echalos en el colador que se escurran: luego freyras ce bolla con buen azeyte, y echaras alli los caracoles, y ahogarlos has muy bien, y echalos en su olla, y echales agua caliente, y sal, y cuezan tres, ò quatro horas: luego picaras verduras, y majarlas has con vn poco de pan, como quien haze carnero verde, sazona con todas especias: y con hinojo, y con vn poco de tomillo salsero, y de satarlo has con el caldo de los caracoles: y si estuviere algo ralo, freyras vn poquito de harina, y echaselo dentro: y si quifieres echar algũ poco de ajo biẽ podras, y al tiempo del seruir, les podras echar vn poco de agrio.

Caracoles rellenos.

S Alcearás los caracoles, como esta dicho en agua caliẽte, y luego los lauaras
Y 4 con

Arte de Cozinha.

cō sal, y despues con muchas aguas; y luego echalos à cozer con agua, y sal hasta que esten bien cozidos: luego sacalos de las cascarras, y quitales todo lo blando que son las tripas, y ve guardando las cōchas mejores, y mas blancas: despues que esten todos sacados, freyras vn poco de cebolla muy menuda con buena manteca de vacas: luego echa alli los caracoles, y ahogense bien; luego maja vnas verduras con vn poco de pan muy majadas, y fazona con todas especias, y vn poco de hinojo, y esta salsa echaras sobre los caracoles, que se estan ahogando con la cebolla, de manera que sea la salsa corta, y cueza con los caracoles vn poco: fazona de sal, y çumo de limon: luego yras tomando las conchas, y yras meriendo dos, ò tres caracoles en cada vna, è yr loshas componiendo en vna tortera por su orden, arrimados vnos à otros, y que queden llenos de la salsa, y ponles lumbre abaxo, y arriba, y tuestense vn poco: luego sacalos, y alsientalos en el plato, arriando vnos à otros sin reuanada ninguna

na, y echales de la salsa por encima. Y ad-
mierte, que á esta salsa se le puede echar
ajo, y comino si gustaren del.

Pastel de caracoles.

EStos caracoles podras cozer, como es-
tà dicho: luego sacarlos de las con-
chas, y quitarles lo blando, que son las
tripas, y ahogarlos con vn poco de man-
teca, y sazonalos con todas especias, y vn
poquito de verdura picada, y vn poco de
sal, y puedes hazer dellos vn pastel: y po-
dras echar en este pastel algunas puntas
de esparragos perdigados, ó algunos ri-
bonzes, cozidos primero en agua, y sal, y
quajaras este pastel cō yemas de huevos,
y poco de caldo de garuanços, y su agrio
de limon, ó vn poco de vinagre. Suelen
salir muy buenos estos pasteles.

Como se guisan las criadillas de tierra.

¶ Las criadillas de tierra se guisan de
Y 4 mu;

Arte de Cocina.

muchas maneras en platillo. Cozeras las criadillas con agua, y sal, muy bien mondadas de las calcaras: y luego las ahogaras con buen azeyte, y vn poco de cebolla menuda: luego las echaras caldo de garuanços, y sazona con todas especias, y vn poquito de açafrañ, y vn poquito de verdura muy picada, y echasela dentro, y cueza vn poco: sazonalas de sal, y luego quajalas con vnas yemas de huevos, y zumo de limon, o vinagre: y siruelas sobre reuanadillas, o en vna cazolilla.

Otro platillo de criadillas de tierra.

Cozerás las criadillas con agua, y sal, luego ahogalas con buena azeyte, y cebolla, como está dicho en las de atras, haras vna salsa majando de todas verduras, y vn migajon de pan, que salga la salsa muy verde, como carnero verde, y sazona con todas especias, y vn poquito de cominos, y vn granillo de ajo, y de sara
co

con caldo de garuanzos, ò agua caliente, y vn poquito de agrio de vinagre, y sazón de sal; luego echala sobre las criadillas, y ponias al fuego, y echales dentro tres, ò quatro hueuos crudos que se escalfen alli hasta que esten duros, y siruelas sobre reuanadillas las criadillas, y los hueuos todo junto, y echales por encima vn poco de agrio de limon, ò naranja.

Cazuela de criadillas de tierra.

E Stas criadillas puedes adereçar de qualquiera destas maneras que estan dichas, y tengan poco caldo, y echalas en vna cazuela, y quajalas con hueuos con claras, y que sean en cantidad, y echales vn poco de pan rallado, y metele en vn horno que se quaje, y quajense. Estas criadillas son buenas fritas con naranja, y pimienta: y si huuiere algunas hueuas de algun pescado, frianse tambien, y siruelas rebueltas con las criadillas, con pimienta, y naranja.

Cria-

Arte de Cocina.

Criadillas de tierra con huevos rebueltos.

LAs criadillas de tierra podras freyr, y luego batir vna dozena de huevos, y echarles vnos pocos de cominos, y sal, y echar estos huevos sobre las criadillas, y hazer huevos rebueltos: y si le quisieres echar vn poco de ajo, podras, friendo primero los ajos en la manteca, o azeyte de las criadillas, para que quede alli vn poco de gusto. Y adierte, que esto de ajo se ha de echar con mucha moderacion: y lo mejor es asar primero, o freyr los ajos, y luego freyr las criadillas, y echar los ajos a mal. Otras muchas maneras pudiera poner aqui; como son tortas, y costardas con su dulce; mas fuera de las suertes q van aqui escritas, no me cōtēta ninguna.

Pastel de criadillas de tierra.

EStas criadillas ahogadas, como esta dicho atras: y lazonadas con todas especias

cias, y sal, y vn poquito de verdura, y medidas en vn pastel: y en estando la masa cozida, podras batir vnas yemas de huevos, y vn poco de caldo de garuanços, y su agrio, y cebado el pastel suele salir muy bueno; y si echassies la mitad de criadillas, y la mitad de hostias frescas, seria muy buen pastel. Empanadas son tambien buenas: y ya he dicho atras, como se han de hazer en empanadillas, o empanada inglesa. Estas criadillas en platillo con muchos riponzes, y quajadas con sus yemas de huevos, y çumo de limon, es muy buen platillo. Y adierte, que si echassies riponzes con las criadillas, y las hostias frescas, que dizen muy bien, y es vn pastel muy regalado.

Platillo de cardo.

Mondaras el cardo, y desuenarlohas lo mas que pudieres, y cuezelo con agua, y sal, y luego ahogalo cō buena maseca de vacas, y su cebolla menuda, y de este bien ahogado, sazonallo de pimienta,

Arte de Cozinha.

ta, y nuez, y gengibre, y echale vn poco de verdura picada, y agua caliente quanto se bañe, y cueza en cosa de barro, y si fuere cobre, sea bien estañado, y de que este el cardo bien cozido, echale vn poco de leche, y cueza vn poco, y quajalo con huevos: y si no quisieres gastar huevos, calienta vn poco de manteca, y frie en ella vn poco de harina, de manera que no se queme, sino que salga rala, y blanca; y quando ella hiziere vnas ampollitas, trastornala con la sartén dentro de platillo: y yo tengo por mejor estos platillos quajados con la harina, que con los huevos: y quando siruas el cardo, le podras echar açucar, y canela por encima. Y si quisieres hazer este platillo sin leche, fazonalo como está dicho en lo demas, echale vn poco de açafran, y echale dulce, y çumo de limon para que salga agri dulce: el agrio sea poco.

Otro platillo de cardo.

Mondaras el cardo, de manera q̃ que de lo mas tierno, aunque gastes m

cardos, y desuenarlohas mucho, y cueze-
lo con agua, y sal, hasta que esté bien cozi-
do, luego ahogalo con mäterca de vacas,
sin ninguna cebolla, y echale vn poquito
de agua, y vn poquito de vino, y el çumo
de medio limon, y media libra de açucar,
y sazona con pimienta, y nuez, y canela
y vn poquito de verdura picada, y vna
nigaja de sal, y otra de açafrañ, y cueza
en poco: luego batiras diez y seys huc-
os con claras, y echalos dentro en el ca-
zillo dōde está el cardo, y echale por en-
cima vn poco de pan rallado, y pon el ca-
zillo al fuego con vn poco de lumbre aba-
jo, y tapalo con su cobertera, y echale
fuego encima, y quajese de manera que
no se queme, y por la parte de arriba esté
dorado: luego sacalo sobre vnas torrijas
elgadas, y haz de manera que salga este
platillo entero, como está en el cazillo,
y flor házia arriba, y echale por encima
vn poco de açucar, y canela. Y adierte,
que todos los platillos que tengo dicho
que se han de hazer con manteca de va-
cas, ò buen azeyte, se entiende, que en
dia

Arte de Cozinha.

dia de carne ha de ser tozino en lugar de la manteca, y caldo de carne en lugar de caldo de garuanços.

Pastel de cardos:

COzeras el cardo, como esta dicho, y luego ahogalo con manteca de vacas, y sazonallo con sus especias: luego echale vn poco de leche, y vn poquito de verdura, y vn poquito de sal, y ahogese muy bien, y echale mas leche, quanto fuer menester para el pastel, o pasteles, y para cada vno seys onças de açucar: y quando estè el cardo cozido, sacalo con vn espumadera, y dexalo enfriar, y echalo en los pasteles con su manteca: y quando estè la masa cozida batiras huevos cõ claras, para cada pastel quatro, y dexarlo has con la leche en que se sazona el cardo, y hinchiras los pasteles desta leche. quajense los pasteles descubiertos: y quando esten quajados, les podras poner coberteras encima: y si los quisieres servir abiertos, podras perdigar prime

Los vasos de los pasteles, y podras echar
la leche, y en el cardo cō sus huevos. Y ad
vierte, que quando ahogares el cardo, q̃
a de tener manteca en cantidad : y si
quisieres hazer este pastel sin leche, po-
dras henchir el pastel de solo cardo, sa-
zonado con especias, y su verdura, y su
encar molido : y despues cebarle con
caldo de garuāços, y yemas de huevos
batidas ; y en los pasteles que lleuan le-
che, puedes ahogar el cardo, y echar la
leche al quajar.

Cebollas rellenas.

Las cebollas cozidas, y ahogadas con
manteca de vacas, y sazonadas de sal,
y todas especias, y seruidas con queso
 rallado por encima, son buenas. Las ce-
bollas rellenas, tomaras dos, ò tres ce-
bollas grandes para vn plato, y cortalas
as el pezon, y las rayzes, y echalas à co-
zer : y quando esten medio cozidas, saca-
as, y metele el dedo por enmedio, y sa-
caras el tallo de enmedio la cebolla : y
Z luego

Arte de Cozinha.

luego sacaras otra vn poquito mayor:
luego yras sacando todas las telas ente-
ras, de manera que cada vna parezca vna
cebolla entera: luego pica las chicas, y
frielas con manteca, y vn poco de verdu-
ra: luego echaras alli en la farten seys, o
ocho huevos batidos, y reboluerlohas
sobre la lumbré hasta que esté bien se-
co: luego sacalo al tablero, y picalo muy
bien, y echale queso rallado, que sea bue-
no, de yerua, que el de quajo no se ha de
echar en cosa ninguna que se aya de guis-
sar si fuere posible, y echaras otro tanto
pan rallado como queso, y echale hue-
vos crudos hasta que el relleno esté vn
poco bládo, y echale vn poco de açuca-
y sazón con todas especias, y canela,
rellena los cascos de las cebollas, y así
talas en vna tortera vntada con mante-
ca, tapala con su cobertera, y póla al fue-
go con lumbré abaxo, y arriba, y tostar
sehan vn poco, y quajarseha el relleno,
haras vna sopa dulce con açucar, y can-
ela, y queso todo rebuelto, y mojar se
con caldo de garuços, y media doz

na de yemas de hueuos, y assienta las co-
dillas encima de la sopa : luego echale
vn poco de manteca de vacas bien calien-
te por encima, y queso rallado : y pon es-
ta sopa dentro en vn horno, para que se
quaje, y tome color el queso rallado, q
va por encima.

Como se adereçan las carpas.

LAs carpas para ser buenas, han de ve-
nir viuas á la cozina. Estas no se han-
de escamar, sino abrirlas por vn lado co-
mo lechõ, y sacarles las tripas, y la hiel :
y si tuuieren muchas hueuas, sacalas, y
echa estas carpas en vinagre, que se mo-
jen bien, y velas boluiendo, que se mojen
por todos cabos, y se pondran muy azu-
les, y pon el cazo al fuego con agua, y
sal, y alguna cebolla, y peregil en rama :
y quando estè coziêdo, echa las carpas,
y la vinagre todo junto en el cazo en q
estaua, y tapa el cazo, y quando esten
cozidas, siruelas con vinagre, y ramas
de peregil, y pimienta. Estas carpas han

Arte de Cozina.

de salir muy azules, porque parecen asì muy bien.

Sopa de carpas.

E Scamaràs las carpas , y laualas muy bien , y abrelas por la barriga , y sacaras las tripas, y la hien , guarda las huenas y el higado, y la sangre que tuuieren dentro: luego partiras estas carpas por medio, desde la cola à la cabeça , y haras las pedazos , que estaran corriendo sangre, y assientalas en vn cazillo asì sin lavar, porque se aproueche la sangre : luego corta cantidad de cebolla larga , y echala por encima de los pedazos de carpa asì cruda sin freyr , y sazona de sal , y especias, y echale vn poco de vino tinto , y vinagre, que esten vn poco agrias , vn poco de agua quanto se bañen , y echalli las huenas, y el higado , luego pon a fuego vna sartén con manteca de vacas y dexala calentar tanto hasta que se quemé, y se ponga bien negra ; y asì calienta como está la echaras por encima de las carpas.

carpas, y ponlas à cozer à mucha furia
 hasta que se apure: y con solo esto se hará
 vna falsilla negra, y trauada, que parece-
 rà que se le echò pan tostado, ò harina
 quemada. Siruela sobre reuénadas de
 pan tostado, y echala con el mismo cazi-
 co en el plato, porque no se han dere-
 poluer: y si tuuieres mas de vn plato, pro-
 cura que cada plato se haga de por si, si
 fuere posible. Estas carpas hechas peda-
 zos, y fritas, y assentadas sobre vna sopi-
 la de pan tostado: y luego tomar en vn
 plato vn poco de manteca fresca en pe-
 la, y vn poco de vinagre bien aguado, y
 pimienta, y gengibre, y nuez, y pongase
 calentar sobre brasas: y quãdo la man-
 teca este derretida, y la salsa esté blanda
 echala por encima de las carpas, de ma-
 nera que ande bien bañada la sopa. Esta
 se llama salsa de brugete: y si coziesses
 unos esparragos, y luego freyrlos, y assen-
 tarlos entre las carpas, y la sopa, fuele sa-
 lir muy buen plato. Si echasies dul-
 ce à la sopa de las carpas, esta-
 ran buenas.

Z 3

Pastel

Arte de Cozinha.

Pastel embote de carpas.

TOmaràs dos carpas grandes , porque de chicas no se puede hazer este plato , y desollarlashas , y descarnaras toda la carne que pudieres , dexando quedar el espinaço , y las costillas , y todas las espinas grandes , y picaras esta carne muy picada luego ahogaras vn poco de cebolla muy menuda con manteca de vacas y echaras alli la carne de las carpas , perdigarlashas reboluiendolo con vn charon , y vendrá a quedar granujada , parecera carne de pechuga de aue , y faze una zona de todos especias , y vn poquito de verdura picada , y sal , y echele vn poco de agua caliente quanto se bañe , y cueza vn poco : luego quajalo con yema de huevos batidas , y çumo de limon , tendras las cabeças de las carpas cocidas en vn cozimiento de agua , y sal , y omelette , y vinagre , y pondras estas cabeças en el plato sobre reuandillas de pan , y echaras el pastel embote al derredor , porque se eche de ver que es de carpas .

que en el gusto parecerà de carne, si la manteca es buena.

Vnas albondiguillas de carpas.

DEscarnarás las carpas, como está dicho, y picaras la carne cruda, y meterlehas media dozena de yemas de huevos, y vn poquito de pan rallado, y sazón con pimienta, y nuez, y gengibre, y sal, y tendras caldo sazonado con buena mantece de vacas, y haras tus albondiguillas quando quisieres seruir, y tendras las cabeças de las carpas cozidas, y asíẽtalas en el plato, y echa las albondiguillas alderredor: y entiendo q̃ son mejores q̃ de ningun pescado: porq̃ este pescado no tiene ningun genero de humo.

Como se puede freyr, y asar, y cozer vn pescado todo en vn tiempo, sin partiurlo.

NO soy amigo de escreuir platos fantasticos, mas con todo esto quiero

Arte de Cozinha.

poner aqui, como se puede freyr, cozer, y asar vn pescado entero todo en vn tiẽpo. Tomaras la carpa, ò tenca, ò barbo, ò otro qualquiera pescado que sea vn poco largo, y espetarlohas en vn asador, despues de bien limpio, y escamado, y haras el abertura muy pequena: el asador ha de entrar por la cola, y ha de salir por la cabeça: luego tomaras vnas sedañas, ò lino rastrillado, y echaras sal en vn pedazo de la cola: luego embuelue aquel pedazo con las sedañas, y mojalas por encima con azeyte, que queden bien empapadas: luego tomaras otras sedañas, y pondras las anchas, y pon alli peregil en rama, y cebolla cortada, y sal, y embuelue la cabeça hasta las alas con aquellas sedañas, de manera que las cebollas, y el peregil queden arrimadas a la cabeça, y moja estas sedañas con agua, y haras vn cozimiento de agua, y sal, y vinagre, y moja las sedañas muy bien, y acomodalas, porque no es menester atarlas con ningun hilo, que ellas se pegan muy bien: luego has de poner este cozimien-
to

to sobre vn poco de lumbré , de manera
que esté coziendo, y en otra cazuela vn
poco de azeyte , que esté tambien muy
caliente al lado del asador : has de poner
á asar el pescado , y has de yr echando de
aquel cozimientto por encima de las se-
deñas, que estan en la cabeça , de manera
que nunca se vengán á secar , y el pedazo
de enmedio ha de estar descubierto , y
has de tener vn poco de azeyte en otra
vasija con vn poco de sal , y vn poquito
de ajo, y vna gota de agua , y vn poco de
oregano molido, y vna gota de vinagre,
y haslo de yr untando con vnas plumas:
y el tarazon de enmedio viene a ser asado;
la otra vasija de la cola has de tener
lo con azeyte bien caliente : y de quan-
do en quando le has de yr echando del
azeyte caliente por encima de las se-
deñas de la cola ; porque desta manera se
reya, como si se friera en la sartén , y la
parte de la cabeça se cozerá , como si se
coziera en vn cazo, y vendrá a estar fri-
o, cozido, y asado , todo en vn tiempo.
Agora sacaras el pez del asador en vna

Arte de Cocina.

pieza llana, ò en vn plato grande, y cortaras las sedeñas con las tijeras muy sutilmente, porque no se deshaga la cabeça, que lo otro bien tieso estara, y despues de quitadas todas las sedeñas, assientalo en vn plato grande, y quedará la cabeça tan naturalmente cozida, y azul, como si se coziere en su cozimiento, y lo demas quedara asado, y frito. A gora pondras tres salserillas en el plato con tres salserillas: a la parte de la cabeça pondras peregil que tenga yerua buena, y pimienta, y vn poco de azeyte, y en la de enmedio pondras vna salserilla con vna salsa, a modo de ajopollo, mezclado con vn poco del adouo con que se asó el pescado: y en la de la cola pondras vn poco de escabeche muy bien hecho; y con esto fera el pescado frito, cozido, y asado con sus salsas.

Como se guisan las enguillas.

Las enguillas es vn pescado, que se tiene alguna sospecha de que no es muy sano, y assi siempre se acostumbra ech

le vn poco de ajo, esso queda al aluedrio del oficial, ò al gusto del señor; lo mas ordinario es comerlas asadas: y para esto es necessario hazerlas trozos despues de desolladas, y abiertas, y echarlas en adouo de agua, y sal, y oregano molido, y vn poco de vinagre: y digo el oregano molido, porque a los adouos siempre se ha de moler el oregano con la sal gorda, que de otra manera no tomaran bien el gusto. Estaran estasenguilas en adouo vn par de horas: luego las asaras en las parrillas, y siruelas con vn poco de adouo, y çumo de limon, y vn poco de pimienta. Tambien las podras seruir con vn poco de ajopollo: Y si las huuires de freyr, las has de echar tambien en adouo, como, esta dicho, y ha de ser el adouo vn poco mas fuerte, porque despues no ha de llevar mas de vn poco de çumo de naranja por encima, y vn poco de pimienta.

Cazuela deenguilas.

¶ Las enguilas tãbiẽ son buenas en
cazuc-

Arte de Cocina.

cazuela, haziendolas trozos , y ahogandolas con buen azeyte , y cebolla menuda , y luego echarle agua caliente quando se bañen , y luego majar vn poco de verdura con vn migajonzillo de pan , y echarlo en la cazuela , y sazona con todas especias , y su agrio. Estas cazuelas comen algunos agridulces , y son muy buenas así.

Enguila en pan.

Estas enguilas son muy buenas empanadas, enroscadas como lápreas, y dadas vnos cortes por los lomos porq̃ suelen romper la masa del pastel. A estas no es menester echar mas de sal , y pimienta, y vnas raxitas de vn grano de ajo. Y adierte , que para empanar pescados, no es menester otra especia que pimienta, y sal, sino es para las lampreas; ò si quisieres empanar algun pescado que no téga espinas, y le quisieres echar salsa negra, ò otra salsa de otra manera: en tal caso podras sazonar con todas especias;

ma

mas para empanadas secas no es menester mas de sal, y pimienta.

Vn barbo estofado.

El barbo si es fresco, lo mejor es comerlo cozido; mas para diferenciar se haze de otras maneras. Elcamaras el barbo, y abrelo, y echa a mal las tripas, y la hiel, y aguarda, el higado, y las hueuas y haras el pez pedazos, y echalo en vna olla, y echale vn poco de vino tinto, y vn poco de vinagre, y pimienta, y nuez, y sal, y vn poquito de agua, que apenas se bañe el pescado, y echa las hueuas dentro, y vn poco de cebolla entera, y vn poco de manteca de vacas fresca: luego pondras vn borde de masa en la olla, y ponle encima vna escudilla llena de agua que se ajuste con la masa, y pon la olla sobre el rescoldo, y cueza alli media hora, o mas, y hallaras el pescado estofado con vna salsilla muy buena, y echa la cebolla fuera, y siruelo sobre rebanadas de pan.

Arte de Cozina.

Barbos en moreta.

E Scamaras los barbos, ò carpas, ò otro qualquiera pescado que sea grande, porque de ninguno que sea chico, no se haze bien: harás los barbos pedazos, y ahogaras cebolla en vn cazo, y echa allí los pedazos de los barbos, y darleshas vna buelta con la cebolla, y la mâteca, y luego echarleshas vn poco de vino, y vn poco de vinagre, y de todas especias, y sal, y vn manojo de yeruas del jardin, y agua, quanto se bañen, y desataras vn poco de harina quemada; y con todo este recaudo lo pondras a cozer a mucha furia, y no cueza mas de media hora antes menos que mas: esta moreta se suele hazer, como esta dicho, y se le añade açucar, y canela en la misma salsa; mas yo me atengo a la agria. Estos barbos grandes son buenos cortados en ruedas, y echados en adouo de sollo, y alados en las parrillas, y siruelos con vn poquito del adouo, ò gümõ de limon, ò naranja.

Befugos en escabeche à uso de Portugal.

[Os befugos de ninguna manera son tan buenos como cozidos con pimiē a, y naranja; con todo se comen asados, y en cazuela, y empanados. Vna manera de escabechar befugos pondré aqui, que quiza no la abras visto. Has de escanar los befugos, y hazerlos trozos, sino os quisiere freyr enteros, tomaras el zumo de vna dozena de narājas agrias q̄ sean buenas, y echarlehas encima media çumbre de vinagre, y vn quartillo de gua, y vn poco de sal, y pimienta, y clavo, y gengibre, y vn poco de açafrañ, y con este escabeche en vna cazuela de barro, ò vna pieza de plata adonde estē caliente, y no cueza, y ponte á freyr los befugos; y en estando fritos, velos sacado del azeyte: y asì como salen de la sartē aygan en el escabeche, que se cubran todos, y luego sacarlos presto en vn plato, y tapalos con otro, de manera que esten

Arte de Cocina.

ten bien ajustados, y dexalo estar así hasta que tengas otra sarténada frita, y entonces desmenuza los platos para echar los otros, y haras otro tanto con ellos, como con los primeros. Estos besugos, si los sirues calientes, con vn poco del mismo escabeche, son muy buenos: y si los quisieres tener así secos, con solo aquel poco que estuieron en el escabeche, les hallaras tanto gusto, como si huiera vn mes que estauan en el, y los puedes llevar muchas leguas en vna ballesta, ó cesta, entre vnas pajas de centeno, y está mucho mas tierno, que el otro escabeche ordinario.

Sardinas rellenas en escabeche.

Tomas sardinas frescas, ó alomeno que sean frescales, y escámalas, y quitales las agallas, que no les quede nada del testuz: luego abre las por medio hasta la cola, arrimando el cuchillo a la espina del lomo: luego saca la espina del lomo toda, dexando el testuz de la ca-

ça, y velas quitando vnas raspillas que
tienen en las hijadas, y sino son frescas
del todo, echalas abiertas así en remo-
jo lo que te pareciere. Y advierte, que
no han de estar abiertas por el lomo, si-
no por la barriga: luego echaras à cozer
para doce sardinas, seys, ò siete huevos
duros, y mondarlos has, y echarlos has en
el almirez con clara y todo, y majalos
mucho, que esten como esponja, que no
se conozca la yema de la clara: luego fa-
zona con todas especias, y vn poco de
ailantro seco: y si quisieres echar vn po-
quito de comino, podras, como quien fa-
zona vna morzilla; echale vn poco de
sal, y echale huevos crudos cosa de dos,
o tres, de manera que no esté muy blan-
co el relleno, y yrás rellenando las sar-
dinas, poniendo vn poco de relleno en
la sardina à la larga: y luego cerrarla que
orne à estar en la misma forma de sardi-
na, y aunque no llegue à juntar la sardina
bien por la barriga por amor del relleno
no importa, porque no se abra: lue-
go batiras otros tres, ò quatro huevos, y

Aa

rebo:

Arte de Cozinha.

Reboçaras estas sardinas, y frielas en buẽ
azeyte, y desde que tengas fritas las sar-
dinas, haras vn escabeche con vinagre,
agua, y especias, y açafrañ, y dulce de
miel, ò açúcar, y cozerlohas, y espuma-
lo, y dexalo enfriar, y pon las sardinas en
vna olla con algunas ruedas de limon, y
echa el escabeche encima, y puedeslas
guardar vn mes, ò cerca del: y si las qui-
sieres embiar fuera, podras hazer el esca-
beche de los besugos á la Portuguesça
con mucho çumo de naranjas: y quando
se acabaren de freyr, passalas por el esca-
beche, y estofalas entre los platos co-
mo los besugos, y assi se podran embiar
fuera en seco en alguna olla, ò cesta.

Como se guisan las langostas.

Las langostas se comen cozidas, en vn
cozimiento de agua, y sal, y pimien-
ta: lo que está dentro en la concha ma-
yor, dizen, que son los sesos. Esta con-
cha despues que aya cozido abrírlahas
y con vna cucharita desharas vn poco
aquello

Arte de Cocina.

186

aquellos sesos, y echarlehas vn poco de vino dentro, y vn poco de pimienta, y nuez, y vn poquito de manteca fresca, y cumo de limon, y vna migaja de sal, y pōlo sobre las parrillas, y de vn hervor. Desta manera sōn de muy buen gusto, y los demas tuctanos se comen assi: descascarandolos con pimienta, y naranja.

Langosta rellena.

Si quisieres rellenar la concha de la langosta, haras vn relleno con los mismos sesos, y vn poco de la cola picada, q̄ es carne muy blanca. Freyras vn poco de cebolla con vn poco de manteca de vacas, y echaras alli la carne picada de la cola, y los sesos, y darlehas vna buelta en la sartē: luego echarle huevos crudos, y freyrlos hasta que esten secos, y echale vn poquito de yeruabuena, y sacalo al tablero, y picalo todo, y echale vn poquito de pan rallado, y huevos crudos hasta que estē vn poco blando, y sazona con todas especias, y echale

Aa 2

p. 15

Arte de Cozina.

passas de Corinto si las huuiere, y vn poco de zumo de limon, e hinche la concha deste relleno, y ponla dentro de vn hornillo sobre vn poquito de masa, porque no se trastorne, y ponle lumbre abajo, y arriba, y quajarse: luego haras vna sopilla, y pondras la concha rellena en medio, y pondras al derredor las pierdas con sus conchas, porque gustan los señores de partirlas, y estas tendras en su cozimiento calientes, hasta que se ayá de poner en el plato: y tambien podras poner vn poco de la carne de la cola al derredor de la concha, porque es carne muy blanca, aunque es vn poco dura; de la carne de la cola podras hazer pasteles, y pasteles embote, y otros qualesquier platillos, como tengo dicho en el sollo y en las carpas, y los tuetanos de las pierdas pondras como cañas de vaca. Desta carne de la cola de las langostas, se puede hazer manjar blanco, porque tiene habra, por la cuenta del de carne.

Com

Como se adereçan los cangrejos.

LOs cangrejos grandes, que algunas vezes son mayores que langostas, tambien se aderezan, echandoles dentro vn poco de vino, y pimienta, y nuez, y vn poco de manteca fresca, y zumo de limon, y se pone sobre las parrillas à estofar: y entiendese que ha de estar cozido primero. Este cangrejo se puede rellenar como langosta, y poner las piernas al derredor: los cangrejos chiquillos se han de estofar viuos con agua y sal, y vino, y vn poquito de vinagre, y pimienta, y los señores gustan de partirlos con los dientes, y chupar los tuétanos.

Como se adereçan los ostiones.

Lomarás los ostiones los mayores, y llaua las conchas muy bien, y abrelas con la punta de vn cuchillito, porque son muy fuertes de abrir, mas si metes la punta del cuchillo, y llegares à herir en el

Aa 3 ostion,

Arte de Cocina.

ostion, luego se abrirá la concha con mucha facilidad; luego descarnarlos has, y pondras en las conchas mas hondas, dos o tres ostiones en cada vna, y ponlos sobre las parrillas, y echaras en cada vno vn poquito de manteca de vacas fresca en pella, y vn poquito de salpimienta, y ellas se ahogaran alli, y boluerlas has para que se ahogen de la otra parte, y echarle has encima vn poco de zumo de naranja, o limon, y han de yr calientes á la mesa en las mismas conchas. Desta manera son mejores que de otra ninguna.

Pasteles de ostiones.

DEstos ostiones frescos podras hazer buenos pasteles ahogandolos con buena manteca de vacas, y sazonandolos con todas especias, y vn poquito de verdura, y sal, y de que esten cozidos los pasteles, cebarlos con huevos, y agrio. Tambien son muy buenos para rellenar pollos, o capones, ahogandolos, y sazonandolos con todas especias, y rellena
lo

los pollos sin otra cosa ninguna: y si quisieres hazer vn relleno de pollos, ó capones de carne: despues de hecho echaras en el ostiones enteros, porque estos de qualquiera manera que vayan han de yr enteros: en empanadas Inglesas son muy buenos, ahogandolos, y sazonando con todas especias, y vn poco de verdura; y si huviere criadillas de tierra que mezclar con ellos, son muy buenos. Estos ostiones fritos con naranja, y pimienta, tambien son buenos.

Como se adereçan los mariscos.

EStos pescadillos de conchas, que se llaman mariscos, como son los cangrejos, y pescbres, y gambaros, y almejas, y otros muchos, todos son buenos cozidos con agua, y sal, y pimienta, porque es mucho gusto descalcarlos, y comer los tuetanos; y descalcando los gambaros, y langostines, y los mexillones, y otros muchos que ay, son buenos ahogados con su manteca, y cebolla, y sazonando

Arte de Cozinha.

nando con todas especias, y adereçãdo
los en su cazuela, echaras su verdura pi-
cada, y su agrio de limon, y agraz, fazonã-
dolo de sal, son muy buenas cazuelas, y
fritos con naranja, y pimieta son buenos.

Ranas.

E Stas ranas, ya se sabe que su comer
mas ordinario es fritas con naranja,
y pimienta, y tambien se hazen buenas
albondiguillas dellas, quitando los hues-
sos, y picãdo la carne de las piernas, por-
que no tienen otra, y fazonando con to-
das especias, y echarle vn poquito de pan
rallado, y echarlehas yemas de huenos
crudos, y fazon de sal, y tendras apareja-
do caldo de garuanços con buena man-
teca, y haras tus albondiguillas vn quar-
to de hora antes que las ayas de seruir, y
quajalas con sus yemas de huenos, y agrio
de limon. Tambien son buenas estas ra-
nas ahogadas con buena manteca, y ce-
bolla menuda, y luego hazer vna salsa, co-
mo para carnero verde.

Pastel

Pastel de ranas.

DEstas ranas podras hazer vn pastel, ahogarlashas con vn poco de manteca fresca, y echarleshas encima vn poco de agua caliente, y vn poquito de verdura, y sal, y den vn heruor: luego sacalas con la espumadera, y sazonalas con todas especias, y sal, y metelas en el vaso con vn poco de manteca de vacas: y quando estè cozido, batiras vnas yemas de huevos con zumo de limon, y echa del caldo adonde se han perdigado las ranas, y ceba tu pastel, y quajese: y desta misma manera se han de sazonar para empanadas Inglessas de ranas, ahogando estas ranas con su manteca, y cebolla, se les puede echar de todas especias, y vn poquito de vino, y vn poco de agrio, y estofarlas.

Destas ranas se haze muy buen manjar blanco, perdigando las ranas en agua que den vn par de heruores, y quitarles vnas venillas negras que tienen: y luego

Aa 5

toma-

Arte de Cocina.

tomaras tanta cantidas destas ranas, como de pechuga, y media de gallina, y deshazerlas con los dedos muy blanda-mente, porque son muy tiernas: y luego batirles con vn poquito de leche con el cucharon de manjar blanco; y luego echar la harina del arroz por la cuenta del manjar blanco de carne,

Pasteles de pies de puerco

COzerás los pies de puerco, y luego les quitaras los huesos grandes, y reboçarlohas con huevos, y frianle: y picaras vn poco de tozino gordo, y sazonar los pies con todas especias, y pondras vn poco del tozino picado, y assentaras los pies en el pastel, y echaras otro poco de tozino por encima, y cierra tu pastel: y quando esté cozido, batiras quatro huevos con claras, y echarlehas le- che lo que fuere menester para henchir el pastel, y echarlehas vn quarteron de açúcar molido, y mezclarlohas todo, y cebaras el pastel, y dexalo quajar, y siruelo

lo assi caliente: y si tuuieres muy buena manteca fresca, bien la podras poner en lugar del tozino picado.

Cazuela de pies de puerco.

E Stos pies de puerco los podras hazer en cazuela vntandola con manteca de vacas, ò tozino picado, y fazona los pies con todas especias: luego tomaras quatro, ò seys huevos, y batelos muy bien, y echales leche lo que fuere menester para henchir la cazuela, y echale quatro, ò seys onças de açucar, y vn poco de canela, y assienta los pies reboçados en la cazuela, y echale los huevos, y la leche sobre los pies de puerco, demanera que esté bien mezclado, y echales su manteca fresca por encima, y metela en el horno à quajar. Y aduierter, que en esta cazuela de pies de puerco, y en el pastel atras escrito, podras echar vnos pocos de piñones majados, y rebueltos con la leche, y los huevos le dan muy buen gusto; y esto que digo de echarle
qua-

Arte de Cozina.

quatro, ò seys onças de açucar se entien-
de para vn pastel mediano, que si fuesse
para vn pastelon grande, seria menester
media libra. Esto se queda al aluedrio
del oficial.

Cazuela verde de pies de puerco.

COzerás, y rebozarás los pies de puer-
co, como està dicho en los servicios
de atras, y assentarlos has en la cazuela:
luego picaras verdura, y majarlahas en
el almirez con vn migajon de pan muy
majado, como para salsa de peregil, y de
satarlohas con vn poco de vinagre, y a-
gua caliente: luego freyras vn poco de
tozino en dados muy menudo, y vn po-
co de cebolla, y sazona con todas espe-
cias, y canela, y echale quatro, ò seys on-
ças de açucar, de manera que estè bien
agritulce: luego ponlo a cozer, trayen-
dolo a vna mano con el cucharon, y dan-
do dos hervorres, echalo en la cazuela, y
cue-

cueza otro poco, y siruela caliente. Las cazuelas de pies de puerco, y pastales de leche, que llevan leche de cabras, los podras hazer con leche de piñones; y quando sacares la leche de los piñones (si fuere posible) sacala con otra leche de cabras, y sino con agua; y en sacando la leche, aquel orugo que queda de los piñones, lamitad dello tornaras a echar con la leche, y los huevos para quajar el pastel, ò cazuela; porque el orugo de los piñones, no es sequeron, como el de las almendras, antes es muy blando, y da muy buen gusto; y cō esto quedara el pastel muy bien quajado, y sabra a los piñones.

*Pasteles de piñones, y huevos
mexidos.*

MAjaras vna libra de piñones remojados, y yras echando vnas gotas de leche de cabras en almirez, y quando estuieren bien majados los piñones
dela.

Arte de Cocina.

desfatarlohas con mas leche de cabras,
cosa de media acumbre ; luego batiras
media dozena de huevos , y mezclarlo-
has todo, y luego le echaras cosa de seys
onças de açucar, y vna migaja de sal: lue-
go haras gubiletes de masa llana vn po-
co anchuelos, y no muy altos , y perdiga
los en el horno , echandolos vna migaja
de manteca á cada vno , y picalos con la
punta del cuchillo en el suelo , porque
no hagan empollas ; y en estando tiesos
echales del batido , de manera que les fal-
te vna pulgada para hincharse: luego ten-
dras dozena y media de huevos hilados,
y alguna caña de vaca en trozos : y con
esto acabaras de hinchar los gubiletes,
que luego subira el batido , y se mezcla-
ra con los huevos, y las cañas , y ponlos
à cozer , y ellos subiran vna pulgada ca-
da vno por encima del borde , y no tor-
naran á baxar. Es vn plato que parece
muy bien : y si quisieres esprimir la le-
che de los piñones , y quitarle la mitad
del orugo de los piñones , bien podras
que con el mas recaudo quajará muy
bien

ien: y con este recaudo haras ocho, ó diez pasteles de los que tengo dicho: parecen muy bien en las meriendas. Ahora quiero tratar vn poco de algunas maneras de huevos.

Huevos hilados.

H Arás, almiuar de vna libra de açúcar y tomaras dos dozenas de yemas de huevos, y batirlos muy bien; y luego los echaras en vna punta de estameña, ó seruilleta, y apretarlos, y cortar todos, y quedaran en la seruilleta las tetillas de las yemas de los huevos, las galladuras; y luego tomaras vna cucharita, que no tenga mas de vn agujero, y pondras el açúcar sobre buenaumbre que alze el hervor, y echaras de las yemas batidas en la cucharita, y yvas echando sobre el açúcar, andando alderredor siempre por encima del hervor del açúcar, y apriesa, porque no se egue la vna hebra con la otra? y que salga muy delgado; y haras vna madexilla

que

'Arte de Cozinha.

que parezca de seda, y haras tres, ò quatro dellas: y luego tostaras vnas reuanadillas de pan, y armaras vn plato, y si sobrare algun almiuar, echarlohas por encima, porque se mojen las reuanadas: y fino tuieres cucharita de vn agujero, con vn cascarron de hucuo lo podras hazer, y fino con vn pucherito chiquillo, agujerado por el suelo, se haze muy bien. Y si alguno dixere, que sin tantas diligencias los podras hazer, bien lo creo; mas como los que yo hago no los hara, fino lo haze desta manera. Si tuieres muchos platos de hucuos hilados que hazer, claro està que no los estarias haziendo con vn cascarron de hucuo, fino que tomarias vna cuchara espumadera, y otra cerrada, y seys, o ocho libras de açucar en alminar: y assi, quando estuieren en punto lo pondras sobre vnas treuades que tengan buena lumbre, è yras echando con la cuchara cerrada sobre la espumadera, y trayédolo por el hervor del açucar al derredor a priessa, se haran muy buenos hucuos hilados; mas co-

too

Todo eſſo ſeran como hilo, ò ſeda. Para
armar eſtos platos de huevos hilados,
para que leuanten, y ſe puedan deshilar,
haras vnas ojuelas muy delgadas, y arma-
ras el plato ſobre ellas, ò haras vna ma-
jeja muy grande, que vayan en ella to-
dos los huevos que tocan à vn plato, y
ſientalos ſobre las ojuelas, y en medio
pondras algunas guindas conſeruadas, y
algunas cermenas, ò otras conſeruillas
menudas.

Otro plato de huevos hilados.

Haras huevos hilados, de la manera
que eſta dicho atras, y haras vnas pa-
rrillas de paſta de maçapan, y cozerlaſ-
as ſobre vn pliego de papel poluoreo-
do de harina: hante de cozer eſtas parri-
llas en el horno, y los pies hazia arriba,
ſientalas ſobre los huevos hilados, y
acararas de las hebras de los huevos por
entre las varillas de las parrillas, y pare-
cerá llamas de fuego, y del maçapan q̃ re-
sobrò, à la mitad del le echaras vnos pol-
uos

Lb

uos

Arte de Cocina.

uos de sandolo, que es vn plato de la India escofinado, que se halla en las boticas, y pondrase colorado. Luego haras dos rollitos de maçapan blancos, y otros dos decolorado, y pon vno blanco debajo, y otro colorado encima; luego otro blanco, luego otro colorado: luego los apretaras vn poco, que se peguen vnos con otros, y queden de ancho de dedo y medio, y cortarás destos rollitos al traués, y saldrán vnos torreznillos, ó cosa que lo parezca, y estos cozeras, como coziste las parrillas: luego asientalos sobre las mismas parrillas, y parecerá torzino que se está asando: luego toma vnas reuanadas de pan tostadas, y remojadas en vino, y conseruadas en açucar de las que estan escritas atras, y compoundras el plato à la redonda, y parecieran reuanadillas de diacitron. Este plato parece muy bien, porque todo lo que lleua es otra cosa de lo que significa. Y si otro dia quisieres adornar algun plato con vnos huevos cozidos duros que no sean bueros; sacaras leche de almendras, y echa-

echale su açúcar, y cuezela como almendra-
rada, y toma vn poco de colapege de-
retida, y echala dentro en la almendra-
la: luego tomaras vnos cascarones de
huevos muy limpios, y assientalos so-
bre vn poco de sal; y les tendras hecho
vn agujero, que sea pequeño, por don-
de auras sacado lo que tiene el huevo
dentro, tan ancho como vna auellana
nondada, è hinchelo desta almendra-
la, y dexalo quajar: luego tomaras pe-
lotillas da maçapan, que tengan vn po-
co de açafrañ, y vna yema de huevo, y
a se de cozer en vn cazillo: luego ha-
ber las pelotillas, y meterlas en los cas-
carones, que vengán á quedar en medio
del huevo: luego derrite la almendra-
da, de manera que no esté caliente, ni
bibia, no mas de quanto no esté quajada,
luego acaba de héchir los cascarones,
dexalos helar, y despues de helados
podras quitar las cascaras; y aunque
nos tenga vna persona en la mano, fino
nos prueua, es imposible conócer q no
son huevos; y si los prueua es vna almen-
dra-

Arte de Cozina.

drada muy buena. Estos son para adornar algunos platos, y para hazer burla. A dierte, que quando echares la yema del huego al maçapã, que se le ha de dar vna bueltezilla para que se cueça la yema; y luego sacarlo assi caliente, y hazer las pelotillas: el pũto del almiuar ha de ser mojãdo el dedo, y que haga vn hilo.

Plato de huegos mexidos.

Para hazer vn plato de huegos mexidos, haras almiuar de vna libra de açucar, y batiras veynte y quatro yemas de huegos, y pondras el açucar donde cueza muy apriesa: luego echaras todos los huegos juntos sobre el almiuar; de manera que suba el almiuar por encima de todos los huegos, y assi yras haziendo el bollito de los huegos mexidos; si los quisieres servir juntos con el mismo cazito, lo podras echar sobre el plato, poniendo debaxo vnas hojuelas, o vnas reuanadillas de pan, y fino sirue.

ponlo en pellitas , adornando el plato con algunas conseruas.

Hueuos esponjados.

TOmaras media libra de miel , y otra media de manteca de vacas , y ponlo todo en vn cazito al fuego : entre tanto patiras dozena y media de hueuos con claras, y quando este coziendo la miel, y manteca, echa los hueuos dentro, y pones vna cobertera encima con vn poco de lumbré , y quajarse ha que parezcan hueuos mexidos , y siruelos sobre reuadillas de pan. Estos hueuos mas son para frayles, y gente ordinaria, que para señores, q̃ con ocho marauedis de miel, y vn poquito de manteca , podrás hazer vna moça seys, ò ocho hueuos : y con esto contentará a su amo . A estos hueuos se les suele echar vn poquito de açucar, y canela por encima. Estos mismos hueuos podras hazer rebueltos , echando la miel, y la manteca en vn cazo , ò en vna cazuela , y batir los hueuos , mezclados

Bb 3

con

Arte de Cozina.

con vn poco de pan rallado , y echalos sobre la miel, y la manteca , y rebueluelos con vn cucharon , y se vendran a hazer vnos huevos rebueltos muy buenos y siruelos sobre reuandillas de pan , y açucar, y canela por encima.

Huevos de alforja.

HAràs dos dozenas de huevos hilados, como està dicho en los de atras y ha de estar el açucar bien subido de punto que haga hilo: y despues que estos huevos esten hechos, haras cinco, ò seys partes dellos , y haras de cada par vn bollito vn poco larguillo à manera de mostachon, y apretarlos muy bien , y desta manera haras los demas , y podrás los sobre el tablero á que te enxuguen: luego los pondras sobre la hoja del horno, obre vn papel poluoreado de harina, y metelos en el horno á fuego manso, y dexalos tomar vna colorcilla dorada, que parezcan panecillos vizcochados; y desta manera pueden yr en caxas, adonde

adonde quisieren. A estos huevos se les suele echar en el almiar agua de azar, ó algun otro olor. Otros se hazen batiendo las yemas de huevos, y echando vn poco de almiar en vna tortera ancha: luego echar las yemas de huevos, de manera que se estiendan por toda la tortera, y que tengan de grueso medio dedo, cubre la tortera, y echale lumbré abaxo y arriba, y quajarse ha, y luego sacralas, y haras vnas tiras del ancho de dos dedos, y cortarlas que queden como tabletas, y dexalas enxugar, y ponlas sobre la hoja del horno sobre vnas cañitas, y darlehas vn poco de fuego que se sequen bien: luego las vidriaras con vn poco de azucar, ó les dāras vn baño blanco. Este baño, y vidriado hallaras escrito donde se trata de vizcochos.

Huevos con cominos.

Pondras vna olla con vn poco de agua, y sal, y vn poco de verdura picada, peregil, y yeruabuena, y echale vn

Bb 4

po.

Arte de Cozinha.

poco de buena manteca de vacas fresca,
ò buen azeyte, sazonzaras con todas es-
pecias, y vnos pocos de cominos, y vn
grano de ajo, y batiras otra tãta cãtidad
de huevos, como ay de agua, y batelos
bien, y echalos dentro en la olla, ò en v-
na cazuela de barro que estè el agua co-
ziendo, y velo reboluiendo con vn cu-
charon hasta que esten los huevos qua-
jados que parezcan huevos rebueltos, y
pondras en el plato rebanadillas de pan,
y siruelos encima. Estos huevos de co-
minos los podras hazer batiendo los hue-
uos con vnos pocos de cominos, y sal, y
pondras la sartèn al fuego con vn poco
de buena manteca, ò azeyte: y quando
estè bien caliente freyras en ella dos, ò
tres granos de ajo, y saca los ajos, y echa
los huevos, y rebueluelos con vn cucha-
ron hasta que esten enxutos, y siruelos
sobre vnos picatostes. Estos huevos con
cominos son buenos con lesos de terne-
ra, ò de carnero, coziendo primero los se-
sos; y luego freyrlos, y tener los huevos
batidos con sal, y cominos, y echar los
se sos

sefos dentro y luego tomar vn poco de manteca limpia, y calentarla, y freyr los ajos en ella; y luego echarlos ajos á mal, y echar los huevos en la sartén, y reboluerlos con vn cucharón hasta que esten secos todos estos huevos con cominos. Si tu señor no fuere amigo de ajos, no sera mucha falta no llevarlos.

Capirotada de huevos.

H Aras torrigas con manteca de vacas y huevos estrellados duros, y tendras queso rallado cosa de vna libra; luego haras vna çurciga majando vn poco de queso, y vn grano de ajo, y echaras alli media dozena de huevos crudos, y desatarlohas con caldo de garuanços, ò agua tibia, y sazonaras con pimienta, gengibre, y nuez, y acañan, y echarlehas vn poco de manteca de vacas, y ponlo a cozer trayendolo a vna mano, porque no se corte, y armaras tu sopa con las torrijas, y los huevos estrellados, y ras echando queso rallado entre lecho y lecho, y

Bb 5

las

Arte de Cozinha.

las torrijas han de yr de esquina, y luego le echaras la curciga por encima, y dos pares de huevos estrellados blandos, y su queso rallado por encima, y vn poco de manteca muy caliente, y ponlo a quajar en vn horno.

Otra capirotada de huevos rellenos.

COzerás vna dozena de huevos duros, y luego partirlos has por medio, y sacaras las yemas; y destas yemas, y vn poco de queso rallado, y vn poco de pan rallado picado todo: luego le echaras yemas de huevos crudos hasta que esté blando el relleno, y sazona con todas especias, y sal, y torna a henchir los huecos donde salieron las yemas, y todo lo que pudiere caber en el medio huevo: luego batiras quatro huevos, y reboçalos, y frielos, y luego majar piñones, y queso, y vn grano de ajo, y seys yemas de huevos, y desatalo con caldo de garuanços, y sa-
zo-

zona con todas especias , y cueze la çurciga : luego tendras torrijas hechas , y armaras la sopa con ellas , y los huevos rellenos , y queso rallado : luego echar la çurciga por encima , y su queso , y manteca bien caliente : luego metela en el horno a quajar . Esta sopa de huevos rellenos podras hazer , echando en el relleno vnos pocos de piñones majados , y vn poco de azucar , y todo el demas recado , saluo ajos, que no han de entrar aqui : y para hazer la çurciga majaras piñones , y sacaras leche dellos con vn poco de agua tibia : luego echaras media dozena de huevos , los tres con claras , y haras tu çurciga con dulce de azucar , y armaras la sopa con torrijas, y huevos rellenos , y en lugar de queso , azucar , y canela, rebuelto con vn poquito de queso , rallado que sea muy bueno: y luego que tengas la zurciga cozida, echasela a la sopa , como està dicho en las de atras , y echale su manteca muy caliente por encima , y ponla a quajar en el horno . Y adierte, q los piñones majados

Arte de Cozinha.

dos han de yr rebuelos con la leche, y
saldra espesa, que es lo que se pretende.

Otros huevos rellenos.

E Stos huevos rellenos podras hazer,
facando las yemas, partiendolos por
medio, y picarlas con vn poco de verdu-
ra, y vn poco de pan rallado, y fazonar
con todas especias, y canela, y vn poco
de açucar, y echale huevos crudos quan-
to esté vn poco blando el relleno: luego
rellena los huevos, y reboçarlos, y frie-
los, y luego siruelos sobre torrijas cō a-
çucar, y canela, y çumo de limon: Estos
no hã de llevar queso, leche, ni piñones.

Huevos crecidos.

T Omaras doze huevos, y yras quitan-
doles las clares, dexando las yemas
en los medios cascarones: estas claras ba-
tiras con otros quatro huevos, y vn po-
co de verdura picada, y especias, y sal, y
vn poco de pan rallado, y pondras vna
far-

parten al fuego con manteca : y quando
esté caliente, echa las yemas dentro así
enteras, y frianse: luego sacalas, y rebo-
lalas cō las claras, y tornalas a echar en
la sartén, y frielas: luego sacalas, y torna-
las a reboçar con mas claras y desta ma-
nera yrás haziendo hasta que se aca-
ben las claras, y vendra a quedar los hue-
uos muy grandes: luego haras vnas torri-
jas, y vna sopa con ellas, y los huevos, en
extremetiēdo vno con otro, y tomaras cal-
do de garuāços, sazonado cō especias, y
vn poco de agrio, y su manteca de vacas,
y media dozena de yemas de huevos, y
desatarlos con el caldo, ò bordete. Y ad-
ierte, que esta sopa ha de llevar açucar
y canela entre los huevos, y las torrijas.

Huevos en escudilla:

TOmarás medio quartillo de agua cla-
ra, y ponlo à cozer con solo sal, que
esté vn poco mas salada del ordinario: y
batiras seys, ò ocho huevos, y echarlos-
has en la cazuela donde esta el agua co-
zien-

Arte de Cozinha.

ziendo, y rebueluelos con vn cucharon muy bien hasta que se vayan quajando, y haras huevos rebueltos, de manera que no esten muy quajados, y siruelos assi en su caçuela si es nueva, fino en vn platillo sobre vnas reuandillas. Y si o quisieres hazer mas de quatro, se podran hazer en vna escudilla de plata.

Huevos rebueltos.

TOmarás seys onzas de azucar, y echar lohas en medio quartillo de agua en vn cazito, y echarlehas la quarta parte de vino, y ponlo al fuego: y quando coziere, echale doze huevos batidos, y rebueluelos con vn cucharon hasta que se quajen, y vengan como huevos rebueltos, de manera que no esten muy quajados, y siruelos sobre vnas reuandillas de pan, y echales vn poco de azucar, y canela por encima. Estos huevos son buenos, porque no lleuan manteca, ni azeyte, y se pueden hazer en vna escudilla de plata quatro huevos con dos onzas de azucar y vna gota de vino. Estos hue-
uos

os se llaman por otra parte los huevos
Tolosa.

Huevos arrollados.

[Omarás vn quarteron de almendras,
y otro de azucar, y haras pasta de ma-
zapan, y desta pasta haras vnos rollitos
delgados, y de vna ochaua de largo: lue-
go haras seys huevos, ó ocho en tortillas
muy delgadas, que no lleue cada tortilla
mas de vn huevo, y que tome toda la
parte; y embolueras vn rollito de la pas-
ta en cada tortilla, y haras della vna ros-
quilla, y trauarlahas con vn palillo de ore-
juno: luego batiras media dozena de hue-
vos, y rebozaras estas rosquillas, y frielas
en manteca de vacas, y quitales los pali-
llos, y siruelas con miel, azucar, y canela
por encima. Estos huevos arrollados, se
ueden hazer de pasta de mazapan, echan-
do sobre las tortillas azucar, y canela, y
arrollarlas, y rebozarlas, y freyr las, y
siruelas con su miel, y azucar,
y canela por en-
cima.

Tor-

Arte de Cocina:

Tortillas de agua.

B Atiras quatro huevos muy bien batidos con su sal : luego pon la sartén al fuego con azeyte, ò manteca, que para estas no importa que sea bueno, ò malo el azeyte, porque no ha de llevar ninguno ; en estando caliente el azeyte en la sartén , vazialo , y echale presto unas gotas de agua en la sartén , y tornalo a boluer cara abaxo que se cayga tambien el agua : luego echa los huevos de presto , y rebueluelos con vn cucharón , como quien haze huevos rebueitos : y quando se vayan quajando , arrollalos al medio de la sartén , recogiendo los , que venga à quedar redonda la tortilla , y gorda à modo de vn panecillo , y luego bueluela con la punta del cucharón : y desta manera haras quantas quisieres. Y advierte , que estas tortillas han de llevar vn poco de mas sal que las otras , y han de quedar tiernas por dentro : y quando se hacen , ha de andar la sartén bien caliente :

te:

re: y quando se echare el agua, no han de
er mas de vnas gotas, y hase de vaziar
esta agua, y echar los huevos con tanta
presteza, que no se enfrie la sartén, por-
que se pegaria la tortilla si se enfriasse.

Tortillas Cartujas.

LAs tortillas Cartujas has de hazer:
nimas ni menos que las de agua, sal-
uo que no han de llevar agua, sino calen-
tar la manteca, ò azeyte: y quando este
caliente vaziarlo todo, y echar los qua-
tro huevos bien batidos, y reboluerlos
con vn cucharón, como la tortilla de a-
gua; y quando se vayan quajando, yrlos
recogiendo al medio de la sartén: y lue-
go boluerla con la punta del cucharón,
y ha de quedar tierna por dedentro, y
gordita. Para estas es menester que sea
el azeyte, ò manteca buena, y no echas
mas de quatro huevos en cada vna
que no saldrán buenas si e-
chas mas.

Cc

Ter-

Arte de Cozinha.

Tortillas dobladas.

B Atirás doze huevos con su sal, y pondras la sartén al fuego con buena manteca: y has de echar vn poco de mas manteca, que la que se suele echar para las tortillas ordinarias, y echaras la tertia parte de los huevos en la sartén, y haras vna tortilla redonda pequeña: luego bueluela con la paleta, y echa encima la otra tertia parte de los huevos, y acomodalos á la otra tortilla, de manera que se venga à cubrir la tortilla, tornala à boluer, y echar la otra tertia parte de los huevos, y torna á hazer otro tanto, tornala a boluer, y tostar por entrambas partes. Esta tortilla ha de salir sabrosa de sal.

Tortilla blanca.

T Omarás ocho ò diez huevos frescos, conforme fuere la sartén, y aparta las claras todas, y dexa las yemas en los medios cascarones, y bate estas claras

mu-

mucho hasta que haga vna espuma muy blanca, y toda sea espuma, entonces pondras la sartén al fuego con cosa de media libra de manteca de vacas, que esté bien caliente: luego echa las claras dentro, y hazer se ha como vna esponja: luego ve echando las yemas sobre las claras, que quede la tortilla empedrada, y podras echar algunas yemas mas de otros huevos, aunque no sean frescos: y con la manteca que anduviere por los bordes de la sartén, yras echando con la paleta por en cima de la tortilla hasta que se quajen las claras, y las yemas: siruelas sobre unas reuanadillas de pan. Ha de yr muy caliente á la mesa, y con harta sal.

Vna tortilla con agua, y sal.

E Charás vn poco de agua en la sartén, y vn poco de zumo de limon: luego echaras media dozena de huevos batidos, y velos recogiendo poco á poco, y se vedra a hezer vn bollito, como tortilla de agua, y se aura embonido el agua.

Cc 2

yel

Arte de Cocina.

y el limón en los huevos : luego bueluela con la paleta, y siruela caliente. Ha se de calentar primero la sarté con azeyte.

Tortilla con queso fresco.

Tomarás vna dozena de huevos. ò dozena, y media : tendras vna libra de queso fresco hecho reuanadas ; luego picaras vn poco de yeruabuena , y mejorana, y vn poco de jadreá , picarlohas todo muy bien, y echalo en los huevos, y echale vn poco de sal, y especias : luego pon la sarten al fuego con vn poco de buena manteca de vacas, y echa los huevos dentro con las reuanadas de queso , y velas recogiendo lo mas presto que pudieres, porque no se derrita mucho el queso: luego bueluela de la otra parte , y siruela caliente con vnos picatostes encima.

Huevos de capirote.

Tomarás dozena y media de huevos, y partiras los cascarones por junto á las coronillas cerca de enmedio, y quitar

tarles has toda la clara , y queden se las yemas en los cascarones , y echaras vn poco de sal , y anis en cada vno : luego pondras la sartén al fuego con media libra de manteca de vacas , y menearas las yemas con vn palillo , y yrás echádo en la sartén estos cascarones boca abaxo , y luego veles echando dela manteca caliente por encima con la paleta , y vendrán á hazer vna tortilleja en la boca de cada cascaron : sacalos de la sartén que se escurran , y haras vnos picatostes angostos , y síruelos entre los huevos . Son buenos secos , y de buen gusto.

Platillo de buenos dulces.

H Arás vnas tortijas de pan blanco , remojadas en leche , y frielas en manteca de vacas : luego cortalos en dados , y toma media libra de açúcar , y ponlo en vn cazillo , y echale medio quartillo de agua sobre el açúcar , y picaras vn poquito de verdura , y echalo dentro , y vn poquito de vino , y zumo de medio limon

Cc 3

fazo.

Arte de Cozinha.

fazona con todas especias, y canela, y açafran, y vn poquito de sal, y echa los dados de las torrijas dentro, y media libra de manteca fresca, y cueza vn quarto de hora, ò menos: luego batiras diez y ocho huevos con claras, y echalos dentro el cazillo, y menealo, que se mezclen los huevos con los demas materiales, y no lo toques mas, sino echale vn poco de pan rallado por encima, y ponlo con vn poco de lumbré abaxo, y arriba sobre vna cobertera, y vayase quajando poco a poco hasta que esté bien quajado, y este dorado por arriba, y por abaxo: luego pondras vnas reuanadillas de pan en vn plato: luego dexa caer el bollen desde el cazito al plato sin que se buelva, sino que cayga como esta en el caci- llo, y echale curno de medio limon por encima, y vn poco de açucar, y canela. Este plato adornaras con quatro, ò cinco canutos de huevos encañutados cor- rados en trozitos, y clauados en el bo- llo: y sino las tuieres con vnas reuana- dillas de las torrijas metidas por el bor- de

de del bollo, y vnas ruedas de limon ala redonda. Este plato es para dia de pelcado, porque derechamente es platillo de cañas contrahecho: y si ay buena manteca fresca, es tan bueno como el de las cañas. Aduierte, que este plato se puede hazer con cimas de cardo, que sean tier-nas, con alcachofas quitadas las hojas, y se puede hazer con mollejas de cabrito, beneficiandolo como esta dicho.

Hueuos dorados.

P Ara este plato es necessario que sean los hueuos frescos, porque sino lo son no salen bien. Tomaras vna libra de açúcar, y haras almiuar que no esté demasiado grueso, y apartarlohas, que esté medio frio, o frio del todo: luego echaras en el veynte y quatro yemas de hueuos crudos, y enteras, y quando lo quisieres seruir, pon el cazo sobre buena lumbre: y quando el açúcar subiere q̄ cubra los hueuos, dexale dar vn medio hervor, y entonces estará buenos, porque están quajados

Arte de Cozinha.

jados, y estan tiernos ; y si las yemas de los huevos dorados salen duras no son buenos; estos seruiras sobre vnas reuadillas de pan muy delgadas, y vayan calientes à la mesa, y el açucar que sobrare echaselo por encima; las reuadillas que vayan bañadas en almirar. Sino quisiere hacer los veynte y quatro huevos juntos, podras hazerlos en dos vezes, aunque bien se pueden hazer de vna vez : y si fuere para algun enfermo que ha menester pocos, con tres, ò quatro onças de azucar podras hazer seys huevos. Y por que trato de que las yemas doradas vayan enceradas, te quiero dar vn auiso para hazer los huevos en cascara que salgan encerados, que nunca salgan mas duros, ni mas blandos: echa los huevos frescos en vn cazito con agua fria, y ponlos sobre buena lumbre, entonces ten cuenta quando alze heruor, que entonces estan encerados, ni mas ni menos: y si los quisieres mas que encerados, con dexarles estar vn poquito mas sobre la lumbre, estaran buenos: y aunque tengas el cazito

o junto al fuego con los huevos, y el agua le entibiare no importa, que quando te pidieren la vianda, pondras el cazi-
o al fuego, y cozerà mas presto, y será la
nismas cosa.

Fricasea de huevos.

TOmaras dos dozenas de huevos, y co-
zerlos has duros: luego mondalos
de las cascaras, y cortarlos has por
el medio a lo largo: luego los corta-
ras en reuanadillas delgadas, como quíe
corta cebolla menuda a lo largo: y de que
tengas deshechos todos los huevos, frey-
ras vn poco de cabolla menuda con bue-
na manteca de vacas, y de que esté frita,
echa dentro los huevos, y vn poquito de
verdura picada, y sazona con todas espe-
cias, y ahogaras estos huevos con la man-
teca, y la cebolla: y quando quisieres ser-
uir, echale vn poquito de caldo de gar-
uãos, y vinagre, q estén vn poco agrios,
y echales vn poco de mostaza, siruelos

Cc 5

sobre

Arte de Cocina:

con cerca de media açumbre de leche,
y vn granille de sal, y echale vn poquito
de buena manteca fresca, y ponlo sobre
vn poco de lumbré, y velo trayendo a
vna mano hasta que dê vn hervor: luego
fécalo, y moja la sopa que esté bien em-
panada, y yrás sacando de los huevos es-
calfados con la espumadera, ò paleta, e
yráslos assentando sobre la sopa, y tor-
narás a echar mas leche de la del cazillo
sobre la sopa, y los huevos, y cubrelo con
otro plato, y effofele vn poquito.

Sopa de huevos estrellados con leche.

Harás vnas poquitas de torrijas, y lue-
go cortalas que sean vn poco lar-
gas, y angostas, y estrellaras vna dozena
de huevos vn poco duros; luego batiras
cerca de media açumbre de leche con
quatro huevos con claras: luego arma-
rás vna sopa de los huevos estrellados, y
torrijas, de manera que vayan mezcla-
dos

los huevos con las torrijas, y entre
lecho, y lecho, vn poco de açucar, y ca-
nela, y vn poco de manteca de vacas, y
echale de la leche con los huevos de ma-
nera que se empape bien la sopa: y lue-
go echale su açucar, y canela, y ponlo a
asar en el horno.

Torrijas de pan.

Omarás pan blanco mollere, y que
sean los panecillos tiernos, y redon-
dos, cortarás vna dozena de torrijas re-
ondas que sean vn poquito gordas, y
ásalas por vn poquito de leche, y lue-
go raspales vn poco de sal por encima:
luego pondras la farten al fuego con har-
ta manteca, y haras cada torrija de por
y batidas dozena y media de huevos, y
pojaras vna torrija en ellos, y tomarla-
as con vna cuchara cerrada, de manera
que vaya la cuchara llena de huevos, y
echa la torrija, y los huevos, todo junto
a la farten, y hazerleha como vna espõ-
luego carga la torrija con la cuchara
cerca-

Arte de Cocina.

cerrada, y con la paleta ve recogiendo los huevos encima la torrija, y luego bueluala con la paleta, y friase bien hasta que esté vn poco morena: y desta manera podras hazer las doze torrijas con los diez y ocho huevos, y luego passalo por almiuar, y fino lo tuvieres, siruelo con miel, y açucar raspado por encima.

Sopa borracha.

A Saras torreznos de las Garrobas, ò de otra parte que sean buenos y no tengan sal: luego haras torrijas de pan blanco, y sean vn poco grandes, y tendras hecho media libra de açucar en almiuar, y mojaras las torrijas en vino tinto: luego las passaras por el almiuar, queden vn hervor en el: luego haras otro tanto al tozino: luego vntaras vn plato con manteca fresca de vacas, y haras vn lecho de torrijas, y echale canela por encima, y asentaras los torreznos, y echarlehas canela, y echaras torrijas encima, de manera que se vean las pontas

cas de los torreznos, y mezclaras vn poco de vino con el almiuar, lo que vieres que podra embeuer la sopa, mojala con este vino, y almiuar, y dexala estofar: es menester para cada sopa borracha media libra de açucar, y si el plato fuere vn poco grande, seran menester tres quarterones.

Otra sopa borracha.

A Saras los torreznos, y vn lomo de carnero que sea muy tierno, y haras vnas pocas de torrijas: luego haras los torreznos en reuanadas pequeñas, y larguillas, y cortarás el carnero cada costilla de por sí: luego vntaras el plato cō mâteca fresca de vacas, y haras vn lecho de torrijas, y echaras açucar, y canela por encima: luego yras armando sobre este lecho la sopa, poniendo vna reuanada de tozino de cantera, y luego vna torrija tambien de cantera: luego vna costilla de carnero, todo esto muy junto vno con otro, y algunas reuanadas de tozino en el medio, y vnas yemas de huevos duros
luc.

Arte de Cozinha.

luego echar açucar, y canela por encima
y moja la sopa con vino blanco, y échale
le açucar, y canela, y dexala estofar.

Otra sopa borracha.

A Sarás cabrito, pollos, ò aues, ò perdi-
zes, ò pichones, y haraslos pedazos, y
si son aues en quartos, y reboçalos con
huevos, y frielos: luego haras torrijas, y
mojalas en vn poco de vino, que tenga
vn poco de açucar: luego tomaras el re-
boçado, y echale vn poco de pimienta
como de limon, y dale vna buelta que
tome el gusto del limon, y dale pimi-
enta: luego arma la sopa de torrijas, y ca-
brito, ò aues reboçadas, mezclado vno
con otro y vayan algunas torrijas de can-
tero, y entre torrija y torrija vn pedazo
de cabrito, ò quarto de aue, y su açucar,
y canela, y luego echale lo que sobro de
mojar las torrijas; y sino bnuiere harto,
echale mas vino tinto, ò blanco, como
quisieres, y echa el açucar, y canela por
cocina, y dexala estofar. Esta sopa ha de
lleuar

lleuar media libra de açúcar, y estos materiales que se van señalando, se van poniendo respecto de vn plato mediano: y si fuere vn plato grande, claro está que no se podria hazer sin añadir mas recaudo. Y si lo quisieren hazer en vna Flamenquilla no seria menester tanto.

Otra sopa borracha fria.

ESta me parece que es la fina sopa borracha, pues no lleva mas de pan, y vino, y açúcar. Tomaras vnas reuandadas de pan mollete, que sean vn poco gordas, y redondas: luego tendras media libra de açúcar molido, y mezclado con canela, y tomaras media açumbre de vino que sea bueno, y suave, y ha de ser blanco, y yrás remojandó estas reuandadas de pan, y assentando'as en el plato, y echaras açúcar, y canela por encima, y sea hartito: y desta manera yrás haziendo tu sopa, y echando el açúcar, y canela hasta que se acabe el pan, y esté lleno el plato y echale mucho açúcar, y canela por en

Dd

cima.

Arte de Cocina.

cima. Esta toda ha de ser fria, y se puede comer en las colaciones.

Empanada de pernil de tozino.

EChrás el pernil en remojo, que este bien remojado, y cuezelo, y echa en el cozimientto vn açumbre de vinagre, y quando vieres que el tozino esta mas de medio cozido; sacalo, y assientalo en vn cazo, y echale del cozimientto en que se cozio quanto se bañe, y echale medio açumbre de vino blanco, y saluia, y mejorana, y hisopillo, y ponlo sobre lumbrer que cueza, y vn poco antes que lo quieras sacar, echale vnas hojas de laurel, y no cueza mas de vn hervor con ellas, y sadalo, y enfriese, y sazona con todas especias, y canela, y empanalo en masa negra, y la empanada sea de dos hojas, y hasle su facion en el jarete, que se eche de ver que es pernil: quando salga del cozimientto, ha de salir entero vn poco tiniente.

ciniente. Y adierte, que el açumbre de vinagre que se le echo, es porque la vinagre encrudeze la carne, y no le dexa hazer hebras, que si fuera para seruir assi fiambre, no le auias de echar vinagre ninguna hasta que lo estofaras: mas el vino, si le echares vna açumbre, ò dos al cozer, le hiziera mucho prouecho, mas la vinagre no se le ha de echar hasta el estofado, y ha de ser poca no siendo para empanar.

*Vna empanada de menudos
de paus.*

TOmaràs vn menudo de pavo, que son los alones, y el pescueço, y los pies, y la molleja: luego desollaras los pescueços, y haras vn relleno con higadillos de los mismos paus, ò de aues. friendo vn poco de tozino, y cebolla, y los higadillos, y echales vn poco de yerua buena, y luego echa quatro huevos crudos, y rebueluelo sobre la lumbre has-

Ed 2

ta

Arte de Cocina.

te que esté bien seco : luego sacalo al tablero, y picalo muy bien, y echale vn poquito de pan rallado , y echale dos huevos crudos , y sazona con todas especias y agrio de limon, y sal : y con este relleno hinchas la morzilla del pescueco, luego tomaras los alones , y pelarlos has en agua, y cortarles has las puntas , y cuezanse así enteros , y cortarás el pescueco por medio, y cuezase todo junto como la mollaja, y los pies , y la morzilla con vn poco de agua , y sal , y tozino : y después de cozido sacarlos has que se enfrién y harás vna masa dulce , como de empanada lioleña, y empanalo cō ella, y echando vnas lonjas de tozino debaxo, y sazonarlo de sal, y especias , y echa otras lonjas de tozino encima , y cierra tu empanada, y cuezase. Y adierte , que para cada empanada son menester dos menucos con sus dos morzillas de los pescuecos, y sino huviere pavos, se puede hazer de gansos, aunque no son tan buenas ; y si fuere en dia de carne , podras hazer el relleno con carne en lugar de los higadillos.

Vn pastel de membrillos.

Tomaràs dos libras de açúcar, y haras almiar dellos : luego haras dozena media de hueuos hilados en este almiar : luego echaras ocho , ó diez membrillos sobre el almiar , y echarlehas agua, de manera que se cubra , y echarlehas vnas rajas de canela dentro, y dos pares de clauos enteros, y vn poco de vino : luego ponlo à cozer todo poco à poco, que se vayan conseruando los membrillos, y tapalos con vna cobertera , y de quando en quando dales vna buelta con el cazo : y quando esten bien conseruados, y con buena color , sacarlos has del almiar que se enfrien : luego haras vn pastelon de masa blanca, y meteras membrillos dentro: luego meteras los hueuos mexidos entre membrillos , y membrillos, y dentro dellos , porque se han de conseruar enteros , y luego cierra tu pastel; y en estando cozida la masa, abre el pastel, y hinchelo de almiar , y metelo

Dd^o en

Arte de Cozinha.

en el horno así destapado , para que los
huevos se tuesten vn poco , y tomen vna
colorcilla dorada. Y adierte, que si fue-
re dia de carne le podras echar vna caña
de vaca echa trozos : y sino le quisieres
echar huevos mexidos , con sola la caña
de vaca que le echas , y vnas yemas de
huevos duras parecerá bien : y a estos
pasteles que no lleuan huevos mexidos,
has de echar vnas reuanadas de pan blan-
co tostadas, entre membrillo , y menbri-
llo; y despues de lleno el pastel con el
almiuar parece muy bien.

Pastelillos Saboyanos.

TOmarás carne de ternera , y picarás-
la muy bien con su rozino , y luego
la perdigaras, y sazónarla con pimienta,
nuez, y gengibre , y vn poquito de açá-
fran, y sazón de sal: luego haras vnos gu-
biletillos muy pequeños , y hinchelos
desta carne , mezclando alguna caña pi-
cada con ella : luego cubrelos con ojal-
drado, y cuezanse. batiras vnas yemas de
huevos.

añados con vn poco de zumo de limon,
vn poco de caldo, y cebaras los paste-
llos muy sutilmente, de manera que no
eche de ver que se han abierto. Y si al-
guna vez quisieres hazer estos agridul-
ces podras, y raspa vn poco de açucar
por encima del ojaldrado. Estos han de
ser muy chiquitos, y no han de ser de
carnero, sino de ternera.

Vn pernil cozido sin remojar.

COzerás este pernil en agua sola, y
que sea la pieza donde se cueze bien
grande que ande nadando en el agua: y
quando vieres que està medio cozido,
hinche vna vazia de agua fria, y ponla
junto al caldero donde se està cozien-
do el pernil, y sacalo del caldero, y echa-
lo en el agua fria, assi coziendo como
esta, y dexale estar medio quarto de ho-
ra, y tornalo al caldero, y cueza, y de ahi
a otra media hora tornale a hazer otro
tanto, y se enternece, y se corta la he-
bra, y despues lo podras acabar de co-
zer,

Arte de Cocina.

zer, y estofarlobas con harto vino, y vn quartillo de vinagre, y las yeruas del jardin, salvia, y mejorana, y hysopillo en vn cazo, y echale del cozimientto en q se cozio hasta que se bañe, y taparlobas con vna cobertera, y cueza media hora, y quando lo quisiere sacar, echale vn as hojas de laurel, y no cueza con ellas mas de vn hennor, y sacalo, y leuantale el pellejo, y arrollaselo al jarete muy bien, y metele vnos clauos enteros por el pernil, y echale harto canela por encima, y vn poco de pimienta. La carne destos perniles, despues de remojidos los torreznos, es bueno echarlos en leche, o en vino, media hora antes que se ayan de alar.

Como se haze el alcauzar.

TOmaras medio celemin de harina floreada, y echarlehas medio quartillo de cemite cernido, que sea de tahona si fuere posible, y mezclarlobas todo junto; y esta harina la has de echar en
vna

vna pieza de cobre ancha, y llana, ò en alguna artefilla de palo, ò en vna ferilla redonda de las de Valencia, que tambien se puede hazer alli, como en el cobre, y aun mejor: luego tendras en vna pieza agua tibia, y tendras vn hisopillo, y esta agua ha de estar salada, como para ojaldrar, y ve echando con el hisopillo de aquel agua sobre el harina, de manera, q las gotas del agua caygan muy menudas sobre el harina, que en esto està el toque de torzer bien el alcuzcuz, y yras trayendo la mano estendida por encima la harina, y siempre á vna mano; luego tornaras á echar mas agua con el hisopillo, y andar con la mano estendida sobre la harina; y de quando en quando meteras la mano, y reboberas el harina lo de arriba abaxo; y desta manera yras haziendo, hasta que el harina ande haziendose muchos granillos, y que no tenga poluo: luego tendras dos harnerillos, el vno ha de tener los agujeros que no passe por ellos mayor grano que de mijo, y el otro ha de ser que passe por el, del tama-

D4 5

ño

Arte de Cocina.

ño de vn grano de rauano , ò vn poquito mayor: luego cerneras este alcuzcuz con el harnerillo chico sobre vna pieza y todo lo que quedare arriba , echalo sobre el harnerillo grande , y ciérnelo sobre vnos manteles limpios , de manera que no haga monton : y desta manera yrás cerniendo todo el alcuzcuz , y todo lo menudo que huuiere pasado por el harnerillo chico : y lo que no huuiere pasado por el harnero grande , lo junta otra vez todo junto en la pieza donde se tuerze el alcuzcuz , y estregarlohas entre las manos, y tornarás a torzer, trayendo la mano estendida por enzima : y si vieres que tiene polvo , echale unas gotas de agua con el hisopillo , y tuerze con fuerza : y quando el alcuzcuz se comienza a torzer , ha de andar la mano muy liuiana : y quando no tiene ya polvo ha de andar con mucha fuerza : y desta manera lo yrás torziendo , y cerniendo sobre los manteles , y dexalo secar; luego echale en su alcuzcuzero , que es vna pieza de barro, ò de cobre con muchos

unos agujerillos en el suelo vn poco angosto, y como de abaxo, y ancho, y abierto de arriba: y luego tomaras vna olla vn poco grande, media de agua, y ponle vn borde de masa, mezclada con vnas estopas, y mojalo con vn poquito de agua, y assentaras el alcuzcuzero sobre esta olla con su alcuzcuz: luego echarle masa a la redonda, y mas estopas, porque en ninguna manera ha de resollar la olla, sino es por dentro del alcuzcuzero, y pon la olla sobre la lumbre que cueza amorosamente: y luego comenzara a salir el bao de la olla por el alcuzcuz: y si sintieres que no sale bien, mete vn cuchillo por el alcuzcuz abaxo hasta llegar al suelo, y menea la punta del cuchillo en el suelo del alcuzcuzero, y luego saldra biẽ, y cueza por espacio de mas de vna hora: luego sacalo, y echalo sobre vn tablero, y toma vn poco de manteca, ò azeyte, y moja las manos, y estrega el alcuzcuz, porque desta manera se desgranara muy bien: y si acaso tuuiere algunos burujonzillos, sera menester cerner lo

lo por otro harnerillo vn poco mas ancho que ninguno de los dos con que se cernio. Agora resta dezir, como se ha de guisar este alcuzcuz.

Como se guisa el alcuzcuz.

P Ara guisar este alcuzcuz, has de moler açucar, y echar vn poco de canela y tomaras el alcuzcuz, y yrlohas echando en vna almofia, ò cazuela de barro, ò en alguna pieza de plata, e yrasle echando açucar, y canela entre lecho, y lecho y no has de henchir la pieza, porque crecerà la tertia parte, y quando lo tengas en este punto, tendras vna olla de caldo, adonde se aya cozido vn pedazo de vaca, y vna gallina, y vn poco de carnero, y tozino de pernil, porque lo gordo no vale nada para esto, y ha de tener esta olla sus verduras ordinarias, peregil, y cilantro, y yeruabuena: y con la grasa deste caldo mojaras el alcuzcuz, y el empapará luego el caldo, y tornarlohas a mojar, y tambien se tornará a empapar y esta

y esta almofia, ò borzelana ha de estar sobre vna olla, que este coziendo poco á poco, y taparas el alcuzcuz con vn plato; y quando el alcuzcuz estè remojado, y granujado, le podras poner alguna cosa encima, como es vna cola de carnero cozida, y tostada, ò vn aue enterrada en el alcuzcuz, y sus yemas de hñeuos duras por encima, ò vnos cogotes de carnero, cozidos, y tostados: la gallina si la huieres de servir con el alcuzcuz, es necesario que estè cozida quando assentares el alcuzcuz, y ponerla en el almofia, è yr echando el alcuzcuz por encima hasta que se cubra, y luego remojarlo cõ el caldo, y adornalo con las yemas de hñeuos: Este alcuzcuz se puede hazer sin dulce, no mas de remojado con su caldo: y sino fuere dia de carne, remojarlo has con el caldo de garuanços, sazonado con buena manteca de vacas fresca.

Ojaldrillas de mñteca de vacas.

¶ Haràs vn rollo de ojaldrado con
ma te

Arte de Cocina.

manteca fresca de vacas : y luego haras
vnas cubiertas , como para tapar paste-
les, vn poco mas gorditas de los bordes:
luego tendras hecha vna pasta de yemas
de hueuos duras, y açucar molido , y ca-
nela, de manera que esté bien dulce, y e-
charas vn poco desta pasta encima de v-
na de aquellas hojas de ojaldrado , y cu-
brirlahas con otra : y haras vn pastelillo
de dos hojas, de manera que queden los
bordes muy redondos, yguales, y gordi-
tos, y cuezelas en el horno sobre pape-
les, y despues de cozidas , passalas por
buena miel , ó por almiuar. Estas mismas
ojaldrillas podras hazer en dia de carne
cō mäterca de puerco el ojaldrado : y aña-
diras a la pasta cañas de vaca cozidas , y
cortadas muy menudas , y mezcladas cō
las yemas de hueuos duras , y açucar , y
canela , que viene a ser detechamente
como la fruta de cañas. Passalos por el
almiuar , y siruelas con vn poco
de açucar , y canela por
encima.

Otras

Otras ojaldrillas chicas.

ESTAS Ojaldrillas podras hazer de dos hojas de ojaldrado de manteca de puerco. El relleno ha de ser de pasta de maçapan, como tengo dicho en las ojaldras rellenas: de masa de leuadura haras pasta, ò maçapan con media libra de almendras, y media de açucar, y echale vn poco de agua de azaar, y vn poco de clauo molido, y vn poco de canela, y vna migaja de nuez; y a esta pasta le daras vn heruor sobre la lumbré en vn cazillo, reboluiendolo con vn cucharon: luego sacalo, y haras vnas tortitas redondas, y delgadas desta pasta: luego otras del ojaldrado, que sean mas anchas, y podrás entre dos hojas de ojaldrado vna de la pasta, y cerrarlahas que queden los bordezillos gordos; y desta manera haras las demas, y vntalas con manteca, y hazelas sobre quartillas de papel; y quando estuuieren cozidas, echales vn poco de buena miel por encima de toda la ojal.

Arte de Cozina.

jaldrilla, y echale açucar, y canela por encima la miel, y tornalas al horno vn poco, quãto se embeua la miel, y se tueste vn poco el açucar, y canela, y siruelas calientes.

Cabrito relleno asado.

FReyras vnas reuanadillas de tozino gordo, y echarlehas vn poco de cebolla cortada á la larga, y delgada, y freyr-lahas con el tozino, quanto este el tozino, y la cebolla medio frita: luego tendras el higado del cabrito perdigado en agua, y los liuianos cozidos, y cortarlos has en reuanadillas muy delgadas, y ahogarlobas con la cebolla, y el tozino en la sartén, y echarlehas vn poco de verdura entera, y ahogue se todo, y batiras seys huevos con claras, y echalos dentro en la sartén, y ponla sobre la lumbre hasta que este bien seco: luego sacalo al table-ro, y picalo muy bien, y sazona con todas especies, y sal, y cume de limon, y metele otros dos, ó tres huevos crudos.
y vn

y vna migaja de açafrañ : luego rellena
el cabrito, tomãdo medio cabrito, y cor-
candole el pescueço à cercê; y por entre
las espaldillas, y el pescueço has de ha-
zer vn agujero entre la tez del cabrito,
y las costillas, de manera q̃ vêga à quedar
todo hueco hasta la pierna : y luego ve
metiendo el relleno, que se hincha to-
do aquel hueco hasta la pierna : y luego
coseas la boca del agujero, y perdigalo
en agua, y mechale la pierna, y la espal-
da muy bien frísada, y lo de en medio re-
boçalo con vn pliego de papel untado
con manteca, y asalo, y siruelo con sus
reuanadillas de pan blanco, y vnas rue-
das de limon.

Cabrito relleno cozido.

Siquisieres hazer este cabrito relleno
sea platillo, picaras carne de ternera, ò
de cabrito, con tozino, y vn poco de ri-
monada de carnero, ò de ternera, y me-
cheas huevos hasta que este blando, y
azonarás con todas especias, y agrio de
Ec limon

Arte de Cocina.

limón, y sal, y cortarás vna caña de vaca en trozos, y mezclarlohas todo, y dos, o tres yemas de huevos duros partidas en quartos, y tomarás medio cabrito, y cortarásle la pierna, y harás vn agujero por la punta de la cintilla, y meterás el cuchillo entre las costillas, y la tez del cabrito, y harás de manera que quede todo hueco hasta debaxo la espaldilla, y rellénala, y cierra el agujero, y pondrás acozer esta cintilla de cabrito en buen caldo con especias, y vn poco de verdura picada, y la perneçilla la tendrás picada juntamente con el relleno; y de lo q sobrare harás vn albondigon muy grande, que lleue en medio yemas de huevos en quartos, y trozos de caña de vaca, q sean vo poco largos, y cueza con caldo; y quando estē cozido, quajaras el caldo donde se cozio el albondigon con dos, o tres yemas de huevos, y su agrio, y farás el albondigon, y haráslo quatro quartos, y assentarlohas sobre vnas reuanditas de pan en el plato á modo de cruz, que salgan las puntas hasta el borde.

de del plato, como reuánadas de melon,
y assentarás la cintilla rellena encima, y
echarleshas del caldo, q̄ tienen buenos
por encima, y vn̄as ruedas de limō al de-
redor, suele parecer muy biē, y se le pue-
den echar algunas vezes cogollos de le-
chugas.

Platillo de cabrito.

Este plato de cabrito relleno en pl²
tillo, que esta escrito atras, podras
hazer de la carne que te sobro del relleno
o algunas vezes vn poco de pastel em-
bote, y seruirlohas sobre reuánadas de
pan: y luego assentarás la cintilla sobre
el pastelembote, y otras vezes podras
hazer albondiguillas, y assentarás la cin-
tilla rellena en el plato, y las albondigui-
llas al derredor, y otras vezes podras ar-
mar la piernezilla del cabrito, y adornar
la cō piñones, y yemas de hueuos, y algu-
nas passas de Corinta; y luego costarás la
cintilla rellena sobre las parrillas cō vn
poco de pan rallado, y haras vna sopilla
dulce, y assentarás la cintilla, y la pierne-
cilla

Re x

cilla

Arte de Cozinha.

cilla sobre ella , y adornaras el plato con algunas ruedas de limon.

Otro plato de medio cabrito.

Cortaràs la pierna del cabrito , y picarlahas, y sazonalahs , como està dicho en el cabrito relleno en platillo, y lo demas del medio cabrito asarlahas, y cortarlahas en pedaços , y salpimentarlahas con sal, y especias : luego reboçalo con huevos , y frielo con manteca de puerco , y la carne que tienes picada de la pierna, vela tomando á pedaços vn poco largos, y reboçala con huevos , y friela, y siruelo con açúcar, y canela, y çumo de naranja , todo junto con vn as torrijas.

Sopas à la Portugueſsa.

E Charàs á cozer vaca, que ſea manida, y gorda, y echarlehas vn aue , y vn pedaço de tozino de pernil, y algun braçuelo de carne : y quando eſte cozida la vaca, echale de todas verduras , y vna rama de

de eneldo, y vn cogollo de polco, y vn poco de jadreca, y mucha cantidad de cilantro verde: no ha de llevar ninguna especia. Hasle de echar tanto vinagre como quepa en vna cascara de auellana, y prueuala de sal: luego haras las sopas en vna porcelana grande, ò almofia. El pan ha de ser mollete, y no se ha de cortar con cuchillo, sino con la mano, vnos pedazitos grandes como nuezes, y mayores, y mojarlahas con el caldo de la vaca, de manera que no esten muy empapadas las sopas, y seruiras encima vnas reuanadas de vaca gorda. Algunos señores no quieren eneldo, porque tiene mucho humo; y en su lugar podras echar vnos cogollitos de berças.

*Sopa de vaca à la Portuguesa,
contrahecha en dia de
pescado.*

LA sopa de vaca se contrahaze en dia de pescado, desta manera. Tomaras

Ee 3

ber.

Arte de Cozinha.

berças crudas, que seã repolludas, y hinche vna olla dellas, y echale dentro cantidad de culantro verde, y vnas matas de yeruabuena, y vn manoxillo de ajedrea, y tres, o quatro cogollos de sandalos, y echale vn poco de buena manteca de vacas: luego echale el agua que pudiere entrar hasta que se hincha: sazonalala de sal, y ponla á cozer hasta que esten las berças cozidas, y tendran las sopas el gusto como las de vaca. Estas sopas á la Portuguesa, comen mucho los portugueses.

Otra sopa de vaca

COzerás vaca de pierna, y de la cadera, que sea gorda, y haras reuanadas della: luego tostaras vnas reuanadas de pan, y vntaras vn plato con la grasa de la misma olla, y tendras queso rallado que sea muy bueno, y echale de la grasa de la olla, y mezclalo todo que esté como papin vn poco ralo, y ve mojado las reuanadas del pan en el queso, y la grasa, y velo asentando en el plato: luego haras
otro

otro tanto a las reuanadas de la vaca , y
assentarlas sobre las del pan , y echa-
le mas queso por encima , y de la gra-
sa de la olla. En este queso se ha de e-
char vn poco de pimienta , y vn poco
de nuez , y ponlo dentro en el horno:
dexalo quajar vn poquito , y siruela ca-
liente. Esta sopa de vaca haras de otra
manera, picando la vaca despues de co-
zida con cuchillo chico, como quien ha-
ze gigote , y tomaras queso rallado , y
grasa de la olla , que tenga pimienta , y
nuez, como està dicho , y mojaras las re-
uanadas en el queso, y la grasa de la olla,
y assentarlas en el plato : luego toma-
ras reuanadas de vaca , y haras otro tan-
to poniéndolas junto al borde del plato:
luego echa queso rallado en la vaca pi-
cada con su pimienta, y nuez, y caldo con
mucha grasa, y vna migaja de açafrañ , y
echale dos yemas de huevos no mas : to-
do esto junto echalo en el plato , y pon-
le por encima vn as reuanadillas de que-
so, y vna caña de vaca, tambien hecha re-
uanadillas, y mete el plato en vn horno,

Ee 3

y tues-

Arte de Cozinha.

y tuestese alli vn poco : y entiendese que el queso ha de ser muy bueno de yerna.

Como se adereça la vbre de la jaualina.

LA vbre de la jaualina, quãdo estã criãdo, ò esta preñada, cozellahas, y de que estẽ cozida, echala en adouo de sal, y oregano, y vn poco de vino, y de todas especias, y vn poco de hisopillo, y mejorana: hase de echar la vbre en el adouo, en sacandola de la olla asì caliente, por que lo tomarã en dos, ò tres horas: y luego mecharlahas, y asarlahas en el asador y sino abrirlahas por medio, y tuestala en las parrillas, y seruirlahas con vn poquito del adouo, y vn poco de agrio de limon. Tambien podras seruir esta vbre tostada, y assentada sobre vnã reuandada de pan tostadas: y luego haras vna pebrada con vino tinto, y vn poco de vinagre, y açucar, y pimienta, canela, gengibre, y vnos clauos enteros, y vn poqui
to

co de caldo, y cueza hasta que comiençe
a tomar punto el açucar, y echalo por
encima la vbre, y las reuanadas de pan,
de manera que se banen bien, y ponlo a
estofar vn poquito, y siruela caliente.
Tambien podras servir esta vbre con sal-
sa de guindas, tomando dos libras de
guindas quitados los huesos, y los peço-
nes, y echarle media libra de açucar, y
vn poco de vino tinto, y dos pares de
clauos enteros, y vnas raxitas de canela,
y dexalas cozer hasta que esten conser-
uadas, y podras echar las guindas sobre
las reuanadas, y assentar la vbre encima
de todo. Esta vbre podras servir, como
esta dicho, sobre reuanadas de pan tosta-
das, y salsa de agraz por encima, y otras
vezes con salsa de granadas. Estas salsas
de agraz, y de granadas, hallaras escritas
a donde se trata de capones, y pollos asa-
dos: y en lugar de vbre de jaualina, po-
dras hazer todas las cosas, que estan
dichas con vbre de vaca, y de le-
chonas mansas.

(?)

Ee 5

Cane-

Arte de Cocina.

Conejos rellenos.

LOs conejos rellenos se han de pelar, como lechones en agua caliente : y luego hazer su relleno de la manera que está escrito atras , para cabrito relleno asado, y se ha de rellenar por dentro del hueco, y coserlo , y ponerle vna broquetilla en las piernas, y meter el asador por debaxo desta broqueta , y vaya por dentro fuera de la barriga hasta los pechos , y torne à entrar por los pechos , y salga por la cabeça, y ase , yendolo lardeando á la redonda con manteca , que haga sus cueros como lechon : y si el conejo fuere muy gordo, y tuviere grasa en los riñones , en lugar del relleno le pondras vnos granos de agraz con vn poco de sal, y pimienta : y luego cose tu conejo, y ponle su broqueta , y ponle vna lonxita de tozino ancha , y muy delgada encima del lomo, y ase ; sacalo , y descoselo, cortandole todas las hijadas , y siruelo barriga arriba , descubierta la grasa del

el conejo, y los agrazes : y si quisieres
servir el conejo gordo, y q̃ no se derrita
la grasa de los riñones, sino que salga en
la parrilla, y blanca, como quando està cruda:
desuellalo, y laualo, de manera que no
se desperdicie la grasa, y ponlo barriga
arriba, y echale vn poco de sal, y vna
lonjita de tozino gordo, que cubra los
riñones, y el petalo, y coselo, de manera
que el asador no entre por el hueco de
la barriga, y ponle otra lonja de tozino
en el lomo, o la mecha, y asele, y desco-
lo, cortando la cosedura, y parte de las
hijadas, y quita la lonja de tozino, y ha-
llaras el conejo con sus riñones cubier-
tos de grasa como quando estava crudo.

Conejos en empanada.

Estos conejos gordos son muy bue-
nos empanados, y masa dulce, y pue-
se boca arriba con vna lonja de tozino
gordo sobre los riñones, y si rue lo calien-
te, y quitale la lonja del tozino, y halla-
ras el conejo con toda su gordura. Estos
conejos

Arte de Cocina:

conejos asados no tienen otra salsa mejor, que azeyte, y vinagre.

Perdizes asadas con azeyte.

Pondras a asar la perdiz que sea tierna, y tomaras vn poco de azeyte con dos tantos de agua, y vn poco de sal, y lo tuelo como hucnos hasta que esté vn poco blanco, y luego ponlo junto al fuego y yrás lardando la perdiz con las plumas en lugar de manteca: y quando desté asada, hasla de seruir con esta misma salsa que esté vn poco salada. Tiene muy buen gusto, y su Magestad las come desta manera muy ordinariamente.

Pasteles de carnero, y de pernil a tozino.

Tomas vnos torreznos de buen tozino de Garrobillas, ò de otra parte que sean buenos, que tenga quitado el cuero, de manera que quede lo gordo de

del torrzno con lo magro , y remojesse muy bien: y quando estè bien dessalado, y escurrido del agua, picalo muy bien , y luego pica dos, tanta carne de pierna de carnero , y mezclalo todo , y ponlo en vn cazito , y echale vn poquito de caldo, y perdigalo muy bien que estè bien granujado: luego tendras vn poco de azucar en almivar , y echa esta carne dentro, y dale alli vnas bueltas sobre el fuego; y fazóna con muy poca especia , y sal, y echale vn poco de canela molida : luego dexado enfriar , y haz tus pastelillos anchuelos , y baxos de borde de masa dulce, e hinchelos , y cuezelos : y quando los quisieres servir , echales vn poco de caldo de la olla sin otra cosa ninguna. Estos se pueden guardar ocho , o diez dias: y quando los quisieres servir, calientalos , y echales vn poco de caldo , porq̃ no esten muy enxutos. Aduierte , que si son para guardar , que no se les ha de echar caldo quanto se cuezan , sino quando se buuieren de servir , porque ellos estan como conseruados. Aura menester

vn

Arte de Cocina.

vn plato de estos, dos libras de carnero,
vna de tozino magro, y media libra de
azucar.

Artaletes asados.

A Donde tratè de los artaletes, no pu
se de los que se pueden asar en el asador.
Para estos haras vnas chuletas de
ternera muy delgadas, y vn poco ma
largas que las de los otros, y batelas con
la buelta del cuchillo, y echales vn poco
de sal, y pica vn poco de tozino gordo
muy picado, y pon en cada vna vn po
quito quanto se vnte toda la chuleta, y
pica vn poco de rinonada de ternera, e
carnero que estè granujada, y pica vn po
co de verdura, y mezclalo todo con do
zena y media de yemas de hueños du
ros; y de que estè todo mezclado, sazón
na con todas especias, y sal, y zumo de
ranja, y ve echando por encima de las
chuletas, que no sea mucha cantidad.
Luego velas arrollando como ojaldrado
y tendras vn poco de relleno à vna par

Arte de Cozinha.

224

ey en acabando de arrollar el artalete con los cabos en el relleno, y aprieta vn poco, y pegarscha dello, y velos espetando en vn filete, que es vn asadorzillo delgado, y fino en vna broqueta de hierro, ò de caña: y pondras los artaletes en los destas, y atarlashas à vn asador gordo, vna de vna parte, y otra de otra, y atarlashas, y haras vna sopa la que te pareciere, y assientalos encima, y adornalos con algunas ruedas de limon mondado, porq̃ la cascara en calentádose amarga.

Torta de dama.

TOmaras vna libra de almándras con su calcara, y tostarlashas, y majalas con vna libra de açucar muy majadas: y luego tendras la carne de quatro pichones asados, y descarnados, y quitados los pellejos, y se picará muy biẽ, y se mazará con las almendras, y se ha de passar por la estameña, echandole en el almirez onça y media de agua de azaar, y quatro yemas de huevos, y medio quartillo de

Arte de Cozinha.

de natas , y vn poco de olor , y con esto
lo acabaras de majar, y passalo por la es-
tameña, ò cedazillo de cerdas , de mane-
ra que passe toda , saluo algunos gran-
llos de las almendras que quedaren en
el cedazillo : y luego haras vna masilla
muy fina, y tédras vna hoga de masa muy
delgada, y la assentarás en vna tortera ,
echaras en la pasta vn poco de canela ,
vna migaja de clauo , y echaras esta pasta
dentro, que fera negra , y cortala a la
redonda por vn poco mas arriba de la
pasta, porque no ha de llevar cubierta ,
tendras vn poquito de manteca de vaca
fresca, ò vn poco de agua de azaar ,
vntarlahas por encima con vn hisopillo
de plumas sin llegar a la pasta , y raspar-
lehas vn poco de açucar por encima ,
cuezale a fuego muy manso, y saldra mo-
rena, mas de muy buen gusto. Y aduen-
te, que sino tuuieres natas , podras majar
con las almendras vn par de cañas de va-
ca , y echar en el batido mas agua de
azaar , y vnas gotas de leche. Esto es pa-
ra desleyr el batido: y para que passe por

la estameña. Esta torta se ha de servir caliente, y la canela ha de ser media onça, y el clauo muy poquito.

Otra torta de dama.

TOmarás vna libra de almendras molidas, y majalas en el almirez, y picaras la pechuga de vn capon asado, y majarlahas en el almirez, y vna libra de açucar; y de que estè muy majado todo, echale medio quartillo de natas, y las quatro yemas de hueuos crudas, y la onça y media de agua de azaar, y passalo por la estameña, ò cédazillo, echandole la media onça de canela, y vn poquito de clauo; y despues que estè passado todo, tiende vna hoja de masa muy delgada, y la assentarás en la tortera, y echarás el batido, que será blanco, vn poco mosquetado por la canela, y clauo, y roziar lahas con vna poca de agua de azaar y echa el açucar raspado por encima, y cernera la masa vn poco mas arriba del batido, y cuezea á fuego muy maulo. Y

Ff

a fuier.

Arte de Cozinha

Advierte, que han de llevar estas tortas de dama olor de al mizcle, ò ambar; y si no hallares natas, se le podrá echar vna poca de manteca de vacas buena en su lugar: y quando estè el batido en la tortera, raspale su açucar por encima: y para que estè el batido vn poco liquido, y se pueda passar por la estameña, se le ha de echar vn poco de mas agua de azaar, y vnas gotas de leche en lugar de las natas.

Otra torta de dama.

Esta torta se puede hazer en dia de Sabado, con vna libra de almendras tostadas con su cascara, y vna libra de açucar: y majado todo esto, echale vna docena de higadillos de gallina cozidos, y majalos mucho con almendras, y el açucar, y la onça y media de agua de azaar, y las quatro yemas de huevos crudas, y el medio quartillo de natas, y vn poco de canela molida, y vna migaja de clavos, y su olor, y passalo por la estameña, ò ce-

ò cedazillo, y haras tu torta descubierta, como esta dicho, porque todas estas tortas de dama han de yr descubiertas, y roziala con su agua de azaar, ò manteca de vacas, y raspa el açucar por encima. Y advierte, que si lleva natas, no ha menester manteca de vacas.

Torta blanca.

HAràs maçapan de media libra de almendras, y media de açucar, y charlehas tres pellas de manjar blanco, y majalo todo muy bien, y echale dos, ò tres natas, y vn poco de olor, ò vn poco de agua de azaar, y echale seys yemas de huecos crudas, y haras tu torta con quatro, ò cinco hojas muy delgadas debajo, y otras dos, ò tres encima: y si le quifieres echar dentro vn par de cañas de vaca podras: y sino fuere dia de carne, con solo almendras, y natas se podrá hazer.

(.? .)

Ffe. Cozinha.

Arte de Cocina.

*Costrada de mollejas de ternera,
y menudillos.*

TOmaras dos, ò tres mollejas de ternera, y ocho, ò diez higadillos de gallinas, y cuezelo todo, y sacalo que se enfrie, y picalo muy menudo: y luego freyras vn poco de tozino en dados muy menudo, y vn poco de cebolla muy menuda, y echalo sobre los menudillos, y tornalo á picar mas, y fazonalo con pimienta, y clauo, y gengibre, y fazona de sal, y echale vn quarteron de açucar molido y vn poco de agrio de agraz, ó de limon, y seys yemas de huevos: luego haras tu masa fina, y echaras en la tortera media dozena de hojas muy delgadas, y enciema otras tres, ò quatro, y cierra tu costrada, y untala con manteca, y raspale vn poco de açucar por encima, y cuezase: y despues de cozida, si la quisieres cubrir con buenos hilados, y vn poco de alminar bien subido, de manera que haga
hilas,

ulas, podras: y suele fer muy buen plato.

*Bollo de maçapan, y manteca
fresca.*

HA se de tomar libra y media de masa de molletes de leche, que este leuada, y luego majar vna libra de almendras con otra de açucar, y hazer pasta de maçapan, y mezclarlo todo, y echarle media libra de manteca de vacas fresca, fobar la masa mucho, y echar alli ocho huevos, y fobarla hasta que haga correa: luego vntar vna tortera con manteca fresca, y echale obleas por el suele, y por los bordes, y põla à cozer en vn horno, y echale su costura de açucar por encima.

Pan de leche.

TOmarás vna açumbre de leche, y echale media libra de açucar molido vn poco de olor, y põla à calentar, q̃ es vn poco mas de tibial: luego haras vna

Ff 3

presa

Arte de Cocina.

Presla de harina floreada de tahona, y echarlehas vn poco de leuadura, y desatirlas con vn poco de leche: luego echaras toda la leche, y amasaras la masa muy sutilmente, y haras los panecillos, y cuezanse en el horno de pan, que este muy templado. A esta masa se le ha de echar media libra de manteca de vacas: y si le quisieres echar vn poco de olor, podras. Y aduerte, que la leuadura ha de ser de hazes de cerbeça si es possible, y ha de llevar esta masa ocho huevos.

Torta de datiles.

TOmarás dos libras de datiles, y picarlos has quitando los hueslos, y conseruolos, y luego haras dozena y media de huevos mexidos, y haras tu torta, echandole vn poco de agua de olor, y vn poco de manteca fresca, y haras vnas hojas muy delgadas, de la manera que se haze para el bello de vazia: y echaras vn par de hojas debaxo: y luego vn lecho de datiles, y huevos mexidos, y roziala con

Con manteca, y echar otra hoja, y hazer lo mismo: y desta manera yras haziendo hasta que se acaben los materiales, y cierra tu torta con otra hoja delgada, y cueza en vn horno: y despues de cozida, echale vn poco de almiuar por los bordes, y siruela caliente. Aduierte, que estos datiles podras conseruar enteros, quitados los huesos, y rellenarlos con los huevos mexidos, y armar vn plato sobre vnas hojuelas, y adornarlo con remanadas de diacitron, ò calabacate.

Quesadillas de maçapan.

T Omarás vna libra de almédras, y mājala con otra de açucar, y haras pasta de maçapan, y tomaras media libra de queso asadero, ò de queso frescal que sea mantecoso, y mājalo muy bien, y reueluelo con el maçapan, y echale quatro huevos con claras: y luego echa yemas hasta que esté vn poco blando: luego haras las quesadillas, y perdigarlas en el horno, y echarlehas media
Ff 4 libra

Arte de Cocina.

libra de manteca fresca de vacas el batido, y hinche las quesadillas, y no vayan muy llenas: y quando esten à medio cozer, rozialas con vn poco de manteca de vacas, y echale su costura de açucar.

Pasteles Flaones.

PAra hazer vn pastel destos que haga plato, has de echar doze yemas de huevos en vna pieza, y echarle alli media libra de açucar molido, y cosa de dos ò tres onças de harina, y vnas gotas de leche: y bate esto mucho, que se deshaga bien la harina: luego yras echando leche poco a poco hasta cerca de tres quartillos, y echarlehas vn poquito de sal: y luego haras vn vaso de masa en q̄ quepa toda esta cãtidad. Hade ser este pastel ancho, que no sea muy alto, pero muy delgado, y con su repulgillo por los bordes, y ponlo à perdigar en el horno, y echale dentro vn poco de manteca de vacas fresca tanto como vna nuez, y dale vnas pun cadillas en el suelo con la punta

la del cuchillo, porque no empolle: y quando este bien perdigado, que este la massa tieffa, echale el batido dentro, y podras hinchar bien, porque no ha de crecer ninguna cosa, y ha de quedar asido, y cuezase, y siruele caliente, y algunas vezes se suelen servir frios.

Otros Flaones.

I Aras el batido, como esta dicho en el de atras, y en lugar del pastel vn-
aras vn plato con manteca de vacas, y charasle este batido dentro, y ponlo sobre vnas brasas, y calienta vna coberte-
de cobre que este bien caliente, y ro-
ala con vn garabato, y ponla sobre el
ato asido en el ayre, y tomará color por
encima, y se quajara con mucha facili-
dad, y se puede servir asido, raspandole vn
poco de azucar por encima.

Pasteles de leche.

I Estos pasteles podras hazer como
Ff 5 los

Arte de Cocinã.

los Flaones, salvo, que en lugar de las doze yemas de huevos puedes echar seys huevos con claras : y será lo mismo, añadiendo vn poquito de mas harina, porque tenga fuerza, porque hande subir mucho, y porque no tornen a baxar mucho que parecen mal. Estos Flaones, ó pasteles de leche, si huviere alguna muger que no los sepa hazer, podrá echar este batido en vna cazuela untada con manteca, y meterla en el horno a fuego manso, y se quajara como si fuera pastel: y si quisieres echar este batido en vn cazito con vn poco de manteca de vacas, ponlo sobre brasas, y traelo a vna mano con vn cucharon, y vendra a hazerse vna crema: luego tornale a meter dos, ó tres huevos crudos, ó quatro yemas, y vnta la cazuela, y echalo dentro, y metela en el horno, y te saldra muy buena, y muy facil, y en lugar de la cazuela podrás echar esta crema en vnas escudilletas muy chicas, ó cazuelitas de barro, ó de plata y meterlas en el horno, y haras que se tuesten vn poco por encima: y antes

antes que entren en el horno ponles
unas raxitas de almendras blancas, q̄ pa-
recen muy biẽ, y se llamã estas tigeladas.

Sustancias para enfermos.

P Ara sacar vna sustancia en vidrio, has
de tomar vna gallina vieja, y gorda,
acabada de matar, y pelala, y sacale el
menadillo, y golpeala muy bien con la
buelta del cuchillo, de manera q̄ se quie-
ren todos los huesos: luego hazla pe-
dazitos, de manera que quepã por la bo-
ca de vna redomilla, y echalos en agua
por espacio de medio quarto de hora
para que se desangre: luego laualos, y es-
prime los del agua, de manera que que-
den vn poco humedos, y metelos vno a
vno en la redoma, y tapala con vn cor-
cho, y ponle vn poco de masa por enci-
ma, y asientala sobre vn ladrillo con vn
poco de masa por debaxo, y pondras es-
te ladrillo en el suelo con su redoma en
cima, y echale vncerco de brãas al de-
redor, que por ninguna parte llegue

Arte de Cozinha:

al ladrillo con vn pie , y dexala estar vn poco , è yrasle acercando vn poco mas la lumbré , y veras que se va calentando el vidrio , y vele llegando vn poco mas la lumbré , que este ygual por todas partes : desta manera yras llegando la lumbré á la redoma hasta que comience acozer : y si vieres que cueze con mucha furia , vele apartando la lumbré , de manera que no dexe de cozer , y que cueza ygualmente por todas partes , ha de estar coziendo cosa de dos horas y media ; y con esto estara cozida la sustancia : luego calentaras vn paño , y arroparas con el la redoma , y leuantarlahas sobre la masa con su ladrillo , y destaparlahas , y charas la sustancia en vna ollita de plata , colandola por vna estameña , y echarlehas vn granito de sal , y ponla a calentar : y desta manera la daras al enfermo. Esta sustancia , como se faca en el vidrio al fuego , se puede sacar en agua , metiendola en la redoma , como esta dicho , y hinchiras vn barquito , ò caldero de agua con vn poco de balago , ò heno dentro :
luego

luego ataras la redoma con vn cordel, y atraucaras vn palo en la boca de vn caldero, y colgaras de alli la redoma, que este metida en el agua hasta el collere; y que este entre el balago, o heno, porque no tope en el caldero: y desta manera estara coziendo tres horas, antes mas que menos; y la sustancia estara hecha, y pondras la estameña sobre vna ollita, y echaras en ella la sustancia sin esprimirla, por que quanto menos grasa tuuiere, sera mejor para el enfermo: luego la podras sazonar de sal, y calentarla: desta manera se podra dar al enfermo. Aduierte, q si no tuuieres redomilla para sacar la sustancia, podras sacarla en vn orinal nuevo, o en vna ventosa grande, o en otro vidrio qualquiera que tenga la boca angosta. La sustancia, que esta dicho del vidrio en seco, y de la del vidrio en agua, la podras sacar en vn puchero en agua vidriado vn poco altillo: Pondras tu gallina, como esta dicho, y taparas el puchero con vn corcho, y con vn poco de masa, y ponlo en perol, o caldero, con vnas piedras

Arte de Cozinha.

dras a la redonda, porque no se traslor-
ne : y luego hinchelo de agua hasta el
cuello del pechero : luego dale lumbré,
y cueza tres horas, y hallaras la sustan-
cia hecha. Estas tres fuertes de sustan-
cias toda es vna misma cosa, no se dife-
rencian, sino es en las vasijas. Vna sus-
tancia cozida se haze quebrantando la
gallina como para sustancia, y metien-
dola en vna olla, que lleue vna açumbre
de agua, y echandole alli media dozena
de garbanços, y vnas ramas de peregil, y
haziéndola cozer hasta que este muy co-
zida, y el caldo muy apurado, que no
venga á quedar de vna gallina mas de
escudilla y media de caldo. Colando
esta sustancia cozida, y la otra de vi-
drio, y mezclandolas entrambas, es
la mejor sustancia que se puede hazer,
porque la del vidrio, aunque parece
clara como agua, es mas fuerte, y mas
reza para desistir que la cozida. Y esto
digo, porque lo he oydo dezir a muy
grandes Medicos. Y assi; lo q han de lle-
uar dentro las sustancias, lo han de orde-

na

Los Medicos, porque en algunas mã
an echar oro, y en otras vnas raxitas de
calabaça, y en otras garuanços negros, y
otras cosas conuenientes para la enfer-
medad del enfermo, que no sean de mal
gusto, y en algunas mandan echar tortu-
ras, y pepitas de calabrça: y en esto no
cogo que meterme, mas que sacar muy
bien la sustancia.

Sustancia de pobres.

Ara hazer esta sustancia, sino huuiesse
mas de vn quarto de auc, y huuire
poca lumbré. Tomaras esse quarto de
auca, quebrantado, y hecho pedacitos, y
una libra de carnero de pierna, que sea
bien muerto, y golpearlohas mucho, y
raslo reuanaditas, y ponlo con el quar-
to de auc en agua por medio quarto de
ora, y meterlohas en vna, ollita de ba-
yo vidriada, esprimiédolo primero del
agua; y pondrasla sobre rescoldo, y pon-
das vn borde de masa en la ollita en la
auca, y luego le pondras vna escudilla
de agua encima, de manera que al-
fiente

Arte de Cocina.

fiente bien en la masa: y quando vieres q
el agua de la escudilla se calienta, derra
mala, y tornala a benchir, y en estando
caliente otra vez, torna a hazer otro tan
to. Esta sustancia ha de estar a la lumbre
hora y media, y hallaras vna escudilla de
sustancia, y quando la saques la sazona
ras de sal, y ha de ser muy poca la sal
porque no ay mas mala cosa para enfer
mos, que hallar sal en las viandas.

Sustancia asada.

A Saras vna pierna de carnero, y quan
do este casi asada, sacarlahas en vn
plato, y picarlahas con el cuchillo, de
manera que la passe de parte a parte mu
chas vezes: luego le doblaras el jarete
apretandola con el tenedor, y sacara
medio quartillo de sustancia. La pierna
ha de ser de carnero muerto de aque
dia. Esta sustancia se saca de aues, y de
perdizes: estas es necessaria auer preñ
para ellas, y sino la uuiere, en acaband
la de sacar del asador, se apretaran entre
de

os platos muy apretadas, punzandolas tambien con el cuchillo. Estas sustancias han de poner en vn plato sobre vn poco de nieve, y elarfeha toda la grasa que huviere; luego la apartaras con vnas plumas grandes de gallina al borde del plato, y echaras la sustancia en otro vaso, y sazonalas de sal, y calentalas, de manera que no cueza, y assi se ha de dar enfermo.

Vna escudilla de caldo.

Ara hazer vna escudilla de caldo para vna persona enferma, o regalada: tomaras media gallina vieja, y gorda, abada de tomar, y golpearlahas mucho con la buelta del cuchillo, y echala en vn poco de agua por vn quarto de hora para que se delangre; y luego echala a cozer en vna ollita nueua con quatro ruanços, y vn granillo de sal, y cueza poco á poco hasta que estè la gallina biẽ cozida, y el caldo apurado: y quando el enfermo se huviere sentado à la mesa, bati-

Gg

ras

Arte de Cozinha.

ras vna yema de hucuo fresco en la escudilla, y este el caldo coziendo, y ve echando caldo, y meneandolo con vna cuchara, trayendolo á vna mano hasta que se hincha la escudilla, y este caldo ha de salir de vna colorcilla blanca al modo de almendrada, y no ha de cozer mas; porque si el caldo esta cociendo, quando se echare en la escudilla, basta, y no ha de llevar otra cosa mas de lo dicho, ni tozino, ni verdura, ni carnero, no mas de solo la gallina. Es de las mejores suertes de caldo que se hazen.

Vna escudilla de almendrada.

Para hazer vna escudilla de almendrada, son menester quatro onças de almendras, y mondarlas en agua caliente, y echarlas en agua fria por espacio de media hora: y luego majarlas en el almirez, mojando á menudo la mano del almirez en agua tibia; y despues de bien majadas yr las echando agua tibia, cantidad de medio quartillo, antes mas que menos; y luego se ha de co-

la

ar por vna estameña; ò feruilleta , y es-
primirlo muy bien , y tornar á echar las
ranças en el almirez , y majarlas muy
bien, y tornar á echar la leche dentro po-
co á poco, y tornarla à passar por la esta-
meña, y esprimirla muy bien , y echarle
tres onças de açucar , y vn granillo de
sal, y ponla á cozer en vn cazito chico,
ayendolo á vna mano, y condos, ò tres
eruores que dé, estará hecha , y no se le
ha de echar almidon , ni otra cosa que la
queda espesar , antes se eche mas al-
mendras , y sacar la leche mas gruessa,
que ayudarla con otra cosa ninguna. Y
esto digo , porque se que en algunas par-
tes echan almidon à la almendrada , y al-
gunos vn migajoncillo de pan blanco re-
mojado en la misma leche de almendras,
de cabras. Esto hazen para encorpo-
rar la almendrada, mas no sólo no es ne-
cessario, sino que se puede hazer la leche
muy gruessa, que con el recaudo que ten-
go dicho añadiendo otras tres onças
de mas almendras , y otras dos onças de
açucar , aunque se añada vn poquito

Arte de Cozinha.

De mas agua la podras hazer , que en dando dos, ò tres heruores rezios, estará tan gruessa , que enfriandose la puedan apellidar como manjar blanco : y esta se llama manteca de al mendras: à las quales se suelen echar muchas cosas por orden de los Medicos , como son pepitas de calabaza de melon , ò auellanas ; todas estas se han de mondar las cascacas , y ponerlas en remojo dos horas , y juntarlas luego con las almendras , y sacar de todo esto junto la leche , y hazer la almendrada que no esté muy trauada, ni muy rala.

Vna escudilla de borrajas.

Para hazer vna escudilla destas borrajas con leche de almendras , sacaras la leche, que no sea muy gruessa , sino como para almendrada, y vn poquito mas suelta, y haras tu almendrada : y en dando dos heruores tendras las borrajas cocidas , y picadas , y esprimidas del agua y echalas dentro en el almédrada, y cuezan otros dos heruores : y luego las podras

ras feruir en la escudilla. Han de llevar
el mismo açucar que suele llevar el al-
mendrada.

Manteca de almēdras amarilla.

TOmaràs quatro onças de almendras,
y echalas en vna poca de agua, que es-
tè coziendo, y en saltando ellas el pelle-
o, las facaras sin echarlas en agua fria, y
mondarlashas, y pōlas en vna pieza lim-
pia sin agua: y luego tomaras vn cedazi-
llo de cerdas, y ponlo sobre vn plato; è
yras tomandolas almendras vna á vna,
y estregandolas sobre las cerdas del ce-
dazillo vn poco rezio, è yranse desha-
ziendo las almendras, y cayendo en el
plato, y en deshaziendo aquella toda,
tomaras otra: y desta manera las yras gas-
tando todas vna á vna, y hazerseha vn
monzonzillo en el plato de vna mante-
ca amarilla, y no se ha de llegar á ello cō
uchillo, ni con cuchar, ni con otra co-
sa, porque se apelmazaria, de manera que
no se pudiese hazer como se pretende,

Arte de Cocina.

fino tomar otra tanta cantidad de açúcar molida, y cernida, e yraslo echando sobre la manteca, reboluiendolo muy sutilmen: y quando estuviere bien mezclado, estara todo amarillo, y granujado. Esta manteca es buena para algunas personas que tienen malo el pecho: y ha se de tomar fria à cucharadillas. Y aduierte, que el açúcar ha de ser otra tanta cantidad como las almendras: y así se ha de tener respeto a lo que se desperdicia de las almédras, para quitarle del açúcar otro tanto.

Otra manteca de almendras. blanca.

TOmara media libra de almendras, y morderlas has en agua caliente, y como fueres mondandolas, las yras echando en agua fria, y dexalas estar allí media hora: luego yras majandolas en el almirez poco a poco, y mojando la mano del mortero en agua tibia, y majalas mucho,

mucho, y yras echando gotas de agua hasta cerca de vn quartillo, luego la colarás por la estameña, ó sermíleta, y apretarlahas muy bien: y luego torna a echar las almendras en el almirez, y majalas mucho, tornando a echar la misma leche poco a poco en las almendras, y majando hasta echarla toda, y luego torna a passar por la estameña apretandola mucho: y a esta leche echaras seys onças de açucar, y ponla a cozer, y cueza quatro, ò cinco heruores, y se vendra a espesar, que se eche de ver que esta muy gorda: luego sacala, y echala en alguna vasija de vidrio, ò de plata, y dexala enfriar, y quajarse, que parezca quajada. Esta manteca blanca es buena para vna persona que tiene malo el pecho, ò la garganta, como esta dicho atras, porq̃ es muy blanda, y muy suaua.

FARRO.

ESTE Farro es de ceuada, y es fresco, y así lo ordena para m...

Gg 4

c...

Arte de Cozinha.

enfermos. Sacudiras el farro de las pajas, y lauarlehas en muchas aguas tibias, y luego lo echaras á cozer en vn puchero con caldo de aue, y cueza poco á poco hasta que parezca que està cozido, y el farro està vn poco espeso: luego tomaras quatro, ó cinco almendras mondas, y echarlashas en el almirez, y majalas con vna gota de agua: y luego echaras el farro dentro, y darlehas vnos golpes, y echa vn poco de caldo: y luego passalo por la estameña, que no quede en ella sino algunos granillos, y tornalo a echar en su ollita, y echale açucar, que està bien dulce, y no cueza mas de vn par de heruores, porque se hara vn poco moreno, que por esso se echan las quatro, ó cinco almendras para que con aquella leche se blanquee. Este farro suelen mandar hazer con leche de almendras, y sale mejor, porque con caldo siempre sale vn poco moreno, sino se tiene mucha cuenta con el, y con leche de almandras sale blanco, aunque no tan sustancial: y para hazerse con la leche de almendras, se

se ha de cozer primero con agua , ò con caldo: y para vn quarteron de farro , sera menester vn quarteron de açucar , y otro de almendras. Este farro suelen comer algunos sin passarlo por la estameña, sino cozido, con caldo , ò con leche las almêdras ; mas a mi pareceme que lo que se passa por la estameña es lo mejor , por que va mas liquido , y no se sienten los granillos al comer.

Pistos para enfermos.

D Estos pistos no auia para que tratar, porque es cosa que se vsa mucho , y me parece que lo sabentodos. Para vna escudilla de pisto cozeras media gallina q̃ sea bueda, en vna ollita nueva, y quando este biẽ cozida , tomaras la media pechuga, y picala vn poquito , y echala en el mortero, y majala mucho , y tendras vn migajonzillo de pan remojado en el mismo caldo, y majalo mucho con la carne : y luego desatalo con el caldo de la gallina , de manera que venga a hazerse

Arte de Cozinha.

vna escudilla del pisto : y luego cuélalo ;
y echalo en vna ollita , y ponlo al fuego
quanto se caliente : luego praeualo de
sal, y se puede dar al enfermo , reboluien-
dolo con vna cucharita , porque se suele
assentar la mitad, ò parte de la carne en
el suelo de la olla , aunque sea cosa passa-
da por la estameña y por esto , y porque
los caldos , y sustancias han de ser muy
frescas, principalmente en verano , que
se corrompen muy presto , lo que se auia
de echar a cozer de vna vez , se ha de e-
char en dos ; y quando el enfermo esta muy
desganado , que no come cosa maseada,
sino cosas liquidas con cuchar , es bueno
picar alguna pechuga de perdigon muy
menuda, y mezclarla con el pisto , y dar-
sela a cucharaditas : y desta manera les
haran comer , lo que no comieran , si lo
sintiesen. Otras vezes se saca vna sustan-
cia en el vidrio, y luego se haze el
pisto con ella : porque aunque
el enfermo tome poco, sea
bién sustancial.

Vna

Vna panetela.

PARA vna escudilla de panetela, co-
zeras media gallina con vn poco de
carnero, y picaras la carne de la pechu-
ga en parte, que salga muy blanca, y ten-
dras pan rallado que estè de vn dia para
otro, y echaras dos partes de pan ralla-
do, y vna de gallina de pechuga, y sacaras
caldo de gallina, y echalo en vna ollita,
y luego echa el pan rallado, y la pechu-
ga, reboluiendolo con vn cucharon, de-
manera que quede rala, y dala dos her-
uores, y siruela assi caliente, digo assi
blanca, sin dulce, ni otra cosa, mas de que
el caldo ha de estar muy fazonado. A es-
ta panetela se le suele echar algunas ve-
zes dulce; lo qual ha de ser a gusto del
enfermo. Aduierte, que esta panetela
no se ha de hazer hasta que se quiera ser-
uir, porque vaya granujada, que por es-
so dize, que el pan estè bien seco, o se
tueste en el horno, con que no se ponga
moreno: porq̃ todo el toque desta pane-

Arte de Cozinha.

tela esta, en que ha de salir muy blanda. Algunas vezes se les suelen echar dos yemas de huevos frescos: mas yo me atengo a la blanca. Otras vezes se hazen estas panetelas, dexando cozer mucho el pan, y el açucar con el caldo; y luego se quajan con vna yema de huevos, y vn poco de çumo de limon, que vengan a salir agriçulces.

Otra panetela.

OTra se haze en dia de pescado para personas sanas: para esta no es menester otra cosa mas de rallar el pan, como esta dicho, y poner vn poco de agua y sal, y açucar al fuego, y echarle vn poco de manteca fresca de vacas, y su pan rallado, de manera que quede rala, y cueza dos heruores: luego bate dos, ò tres yemas de huevos, y desatalos con la misma panetela, y echaselas dentro, y dè vn hervor. Y adierte, que las cosas que hizieres para enfermos, te has de moderar en la sal; porque siempre se quexan que esta
esta

esta salada la vianda, porque la calentura les haze tener mucha sed, y con esso sienten mucho la sal.

Ginebradas.

QVajaras dos açumbres de leche, y pondraslas a escurrir, aníendala recogido en el suelo caliente, y dexala escurrir bien: luego echala sobre el table-ro: y deshazerlahas con las manos, de manera que no le quede ningun barujon: luego mete le vna libra poco menos de harina de trigo muy blanca floreada, y tendras dos libras de manteca fresca detida, y espumada, y bien clara, y echa le la mitad, antes mas que menos, y libra y media de açúcar molido, y cernido, y vn poquito de sal, y haras tus vasitos de medio talle de vna masa fina, con la misma manteca sin açúcar, y metelos en el horno, y hinchelos deste batido, auíendolos primero perdigado: y quando esten cozidos, vntalos con vn poco de manteca. Aduierte, que en estas ginebradas se

Arte de Cocina.

se han de echar ocho huevos, quatro co-
claras, y quatro sin ellas: y si las quisieres
hazer en masa dulce, haras vna masa dul-
ce con la misma manteca, y con açucar
molido, y cernido: y en lugar de agua,
echaras suero de lo de la quajada, y ha-
ras vna masa encerada, y sobarlahas muy
bien, que estè muy suauè, y tendras vna
hoja del grueso de vn real de a dos, y
cortaras vnas tortitas redondas, y mo-
jarlashas las orillas con vn poco del sue-
ro con vnas plumas, y harasles vnos pi-
cos, como a las quesadillas de los paste-
leros, pero han de ser mas altas de bor-
de: luego haras vnos rollitos de masa de
cemite, y harinarlos has, y ponlos de
rredor de la ginebrada por la parte de
adentro arrimandolos a los bordes, por-
que no se caygan, y ponlos a perdigar en
el horno: y en estando perdigados, saca-
les los rollitos de la masa, e hinchelos
del batido, y cuezanse: y quando esten
casi cozidos, rozialos con manteca, y
y echales açucar por encima, y aca-
bense de cozer.

Otras

Otras ginebradas.

Q Vajarfeha la leche , y apretarfeha mucho, de manera que no tenga fue- ro ninguno : luego la echaras sobre vn tablero, y sobarlahas mucho, de manera que estara bien desgranujada : y luego tomaras açucar molido , y cernido , y tendras harina de tahona muy floreada, y tendras manteca fresca , que sea muy buena esprimida : luego tomaras vna cucharita de hierro , y mediras la quajada con ella , y veras quantas cucharadas has echado, y echala en vn cazo, y echas otras tantas de harina, y otras tantas de açucar, y otras tantas de manteca , y pondras el cazo sobre las brasas, y veloz mezclando todo, de manera q̃ no cueza: quando estè biẽ mezclado, apartalo del fuego, y sazonallo de sal, y amasa vna masa con suero de lo de la quajada , y huevos, y manteca, y haras vnos vasillos a modo de quesadillas con sus picos, y déjalas secar: luego perdigalas en el horno y quaj-

Arte de Cozinha.

y quando esten tießlos hinchelos den batido, y ponlos á cozer: y quando se vayan acabaado de quajar, echales buen rato de açucar por encima, y acabalos de cozer. Estas ginebredas no lleuan hueuos en el batido: fuelea salir muy buenas. ,

Conserua de manjar blanco.

TOmarás vna libra de almendras, y echalas en agua coziendo: luego pelalas, y majalas, mojando la mano del mortero, porque no se enazeyten: y quando esten bien majadas: tendras vna pechuga de gallina cozida, y deshilada como para manjar blanco, y echarlahas dentro del mortero con las almendras, y majalo todo junto vn poco: y tendras libra y media de açucar en almiuar vn poco delgada: y echa dentro las almendras, y la pechuga, y cuezan vnos tres, ò quatro hervores, y si se espesare mucho, echale otro quarteron de açucar en almiuar. Esta conserua ha de salir vn poco blanda, y echala en sus vidrios: y si le quisieres echar

char vnas gotas de agua de azaar, bien
odras: y si le echare vn par de limones
n conferua majados, es bueno.

*Vn capon, que sea medio cozido,
y medio asado.*

O Ondrás à cozer vn capon en vna olla
y quando estuuiere vn poco mas de
medio cozido, sacalo, y dexalo enfrias,
mechalo por el vn lado con mechas
muy menudas, que vaya muy frizado, lue-
go haras vna sopa de natas, ò de leche,
contrahecha á la de las natas, ò vna sopa
borrada: y assi cruda como està pon enci-
ma el capon den lado que no està mecha-
do hazia abaxo, y aprietalo que se entie-
ra la mitad en la sopa, y luego raspale
vn poco de sal encima de lo mechado, y
metela en vn horno con lumbre abaxo,
y arriba, y vayase todando poco à poco,
se yrá quajando la sopa, y tostando el
capon, y se acabara de cozer la parte de
baxo, y se tostara el tozino, y la parte

Ha de

Arte de Cozinha.

De arriba: y assi parecera el vnō asado ,
el otro cozido.

Gallina á la Morisca.

T Omaras vn par de pollas , ò quatro
pollos , y asalos , y luego cortalos en
quartos , y freyras vn poco de cebolla
con vn poco de tozino endados , y aho-
guese muy bien : y luego echale calde
de la olla , y fazona con todas especias,
saluo clauos, y cueza poco a poco : echa-
les vn poco de vinagre que esten bien
agrias; y si tuuieres vn poco de manteca
de vacas fresca , echasela dentro , y po-
dras freyr vn poquito de harina en esta
manteca, de la suerte que esta dicho a-
tras, porque este platillo no ha de llevar
huevos : y si le quieres echar vn poquito
de verdura picada podras. Este platillo
ha de salir vn poquito amarillo.

Panezillos de colaciones.

T Omaras tres libras y media de ha-
rina

ina de tahona muy floreada , y fino la
uniere de tahona , sea de molino de
rigo candeal , y ponla sobre el tablero ,
y haras vna presa redonda , y echaras allí
vn poco de leuadura , y deshazla con vna
gota de vino tibio , y echa encima vna li-
bra de açucar molido , y cernido ; y luego
echale media escudilla de azeyte , que
sea buena , tibia , y vn poco de anis , y vn
poco de sal : luego tēdras cosa de vn quar-
tillo de vino tibio , y echa vn poco en la
presa de la harina , y ve amasando tu ma-
sa con el vino , de manera q̄ quede ence-
rada : y luego así caliente la embolueras
en vnos manteles calientes , y la pondras
en vna cestilla , ò en otra cosa al amor de
la lumbre para que se leude : y quando
esté leuda , vela sacando al tablero po-
co a poco para hazer los panezillos , y
lo demas quede arropado : y como va-
yas hiñendo la masa , y haziendo los pa-
nezillos , tendras vna cama hecha adon-
de los poner , entere los doblezes de v-
nos manteles limpios , y en medio de o-
tra ropa donde estén bien abrigados , y

Ha a

deste

Arte de Cocina.

de esta manera los yras haziendo de a quatro onças cada vno ; y entre tanto que se acaban de hieldar , se caliente el horno de pan , de manera que esté muy templado , y cozerlos has sobre papeles poluoreados de harina : y sino tuuieres horno de pan , bien se podrá cozer en vn horno de cobre , teniendo cuenta quando entraren los papezillos en el horno , no esté frío , ni muy caliente por abaxo ; poro si se resfrián , no crecen : y si tiene mucha lumbre el horno , se quema por el suelo con mucha facilidad. Estos se pueden comer en las colaciones. Y adierte , q quando hizieres los penezillos , has de henir muy bien la masa , porq importa mucho.

Ojaldrillas fritas.

TOmaras vn par de penezillos de candeal crudos , y pondraslos sobre el tablero , y sobarlos has con vn poquito de harina para que se encorporen vn poco mas : y luego meterles has quatro yemas de huevos , y vn poco de manteca de

de puerco, ò de vacas, y sobarlahas mucho hasta que haga correa: luego echas vn poco de açucar molido, y cernido, y sobarlahas hasta que tome correa, y yras haziendo vnas ojaldrillas delgadas del tamaño de vn real de a ocho, y tendras la manteca caliente, y como las vas haziendo, velas echando en la sartén, y en friendolas passalas por almiar y echales vn poco de canela por encima, y no te espantes. porque digo que echas açucar en la masa q se ha de freyr, porque antes es muy bueno. De la masa de las empanadas Inglessas podrar hazer vnos tallarines, ò vnos quadrillos, y trielos. Son muy buenos para componer platos, como son platos de pastelillos de conseruas. Y adierte, que si la masa estuviere vn poco dura, que de los quatro huevos que esta dicho, podras echar los dos con claras.

Buñuelos de queso asadero.

¶ Tomaras vna libra de queso asadero.
H: 3 dero

Arte de Cocina.

dero, que sea bueno, y mondarlohas de la corteza, y majarlohas en el almirez con vn quarteron de açucar, y echale quatro huevos batidos, y cosa de tres onças de harina, y majalos mucho: y luego haras tus buñuelos, y siruelos con miel, y açucar, y canela por encima.

Ñoclos de masa dulce.

TOmaras vna libra de arina muy floreada, y echale media libra de açucar molido, y cernido, y tres onças de manteca fresca de vacas, y vn poquito de vino blanco, y vna migaja de sal, y seys huevos sin claras, y dos con claras; y vn poquito de anis: y de todo esto haras vna masa encerada; y luego tiende vna hoja gorda como vn dedo: luego tomaras vn dedal, y yras cortando con el, y saldrán los panecillos redondos, poco mayores que auellanas, y cuezelos en vn horno sobre papeles poluoreados de harina. Tambien se pueden hazer con la mano, redondillos como cemeñas.

Fru-

Fruta de Fartes.

Haras hojuelas delgadas, y frielas en buen azeyte, que esten bien fritas, y sacalas en vn colador que se escurran del azeyte: y luego las echaras en el almirez, y muelanse muy bien: luego tendras miel que sea muy buena espumada, conforme a la cantidad de las hojuelas que tuuieres, haras el almiuar de miel, que este subido de punto, y echa dentro las hojuelas muy molidas, y echale vn poco de clauo molido, y canela, y vn poco de pimienta, y vn poquito de nuez: y si quisieres echarle vn poco de pan rallado tostado primero, bien podras mezclalo con las hojuelas: y de todo esto haras vna pasta en el cazito de la miel: y luego haras vna masita con yemas de huevos, y vino, y vna gota de manteca fresca, o buen azeyte, y vna migaja de sal: y esta masa se ha de sobar mucho, y tender muy delgada, y luego haras los fartes de la hechura que quisieres, redondos,

Hh 4

con

Arte de Cozinha.

con vnos piquitos , y yras emboluiendo los en vna mäsita muy delicadamente , y mojaras el bordezilla con vna pluma , y assentaras el otro borde encima , de manera , que despues de cozide el farte , no se ha de ver pordonde se pegò la masa: luego pondras vnos papeles en la hoja del horno, y los yras poniendo , dexando los piquitos para arriba , y hinchiras la hoja del horno dellos , y cuezelos : y si quitieses hazerlos apriessa , tiende vna hoja de masa , y luego haras vn rollito largo de la pasta que tome toda la hoja: luego pon aquel rollito sobre el borde de la masa , arrollalo con la masa vna buelta no mas: corta la masa , y cierra el borde , mojandolo cõ vna pluma, y assientalo sobre el otro borde , y aprietalo vn poco ; luego ve cortando al selgo con el cuchillo vnos trozitos vn poco mas largos de vna pulgada : y desta manera los podras hazer : no parece tan biẽ , mas es la misma cosa. Si sobares esta masa cõ azeyte muy bien , y le echasses vn poquito de açucar molido , y cernido , y no les echasses

echasses huenos, se podrian comer en las colaciones : y si fuere verano , por amor de la calor podras hazer la pasta con açucar, y vn poquito de miel , y moderarte en las especias. Y sino quisieres freyr las hojuelas, cuezelas en el horno , y muelelas, y ferà lo mismo.

Memoria de los mostachones.

TOmarás cosa de medio celemin de harina floreada , y haras vna presa sobre el tablero vn poco larga , y echarlehas dentro vna libra y vn quarteron de açucar molido , y cernido , y dos onças de canela molidas , y cernidas , y siete onças de agua clara , y vna onça de agua rosada : y con esto batiras el açucar dentro en la presa hasta que haga ampollitas ; luego yras metiendo harina hasta q la masa estè encerrada : luego quitaras el harina que sobrare à vna parte del tablero, y sobaras vn poco la masa, y haras tus mostachones de cosa de dos onças cada vno vn poquito largos , y cuezelos sobre

Hh 5

pa-

Arte de Cozinha.

sobre papeles bien poluoreados de mō-
yuelo, que es vn cemite muy menudo, y
muy aspero: y tendras caliente el horno
como para pan, y que estè reposado, y no
los dexes cozer demasiado, porque se
podran muy duros; y tambien si los sa-
cas antes q̃ se embeua la humedad, que-
darsehan muy blandos, que en el cozer
està el toque que salgan buenos. Y ad-
vierte, que si le metiesses mas harina de
lo necessario, saldrian muy secos, y aspe-
ros: y si los dexasses muy blandos, se te
delpachurrarian, y se yrian por el horno
y no serian de prouecho: la masa ha de
quedar encerada, y con esto saldràn
bien.

Aduerte mas, que sino hallares mo-
yuelo, los podras pener sobre obleas, y
saldran muy bien, y despues de cozidos,
les podras raspar los suelos. Estos son
los que mas gusto suelen dar á su Mage-
stad, porque estan moderados en es-
pecias, otros los quieren mas pican-
tes de especias.

Memo.

Memoria de la mostaza negra.

TOmarás quatro arrobas de vuas negras, y desgranarlashas, y echaras los granos en vn caldero, ò perol de cobre, y ponlos sobre las treuedes con lumbré y cueza vna hora: luego apartalo del fuego, y dexalo enfriar, y escurre todo el mosto que saliere: y luego estruja las vuas todo lo que pudieres en vna estameña de lino: y despues de sacado el mosto, ponlo á cozer, y cueza hasta que mengue la mitad, y vn poco mas; y luego dexalo enfriar, y toma vna libra de poluo de mostaza muy fina, y desatála con vinagre muy fuerte, de manera que se haga vna masilla, y dexala estar así cosa de seys horas, y luego póla en vn barreñon, ò perol, y ve echando mosto poco á poco, y desatádo la mostaza hasta que esté bien deshecha, y echaras mosto hasta q̃ esté bien rala; luego echala en vna olla vedriada, y dexala estar vn dia destapada: luego tapala con vn corcho, y pon-

Arte de Cozinha.

y ponle por encima vn pargaminõ, y e-
mosto que te sobrare guardalo en vn
olla vidriada muy bien tapada: y quan-
do la mostaza se endureciere, y perdiera
la fortaleza, con el arrope que te sobrõ
podras delatar vn poco de poluo de mos-
taza, auiendo hecho la masilla con la vi-
nagre, como estã dicho, y aderecaras la
mostaza, de manera que no estẽ dura, y
estẽ picante: y si esta mostaza se te espe-
sare mucho entre año, y no tuuieres a-
rrope, delataras vn poco de poluo de
mostaza con vn poco de vinagre, y vn po-
co de agua, y dexarlohas estar dos, ò tres
horas para que pierda la verdina. A dere-
çar vna ollita de mostaza, cosa q̃ pue-
de durar diez, ò doze dias: y en acaban-
do se esta, adereçar otra para otros tan-
tos dias: y esto se puede hazer, porque
el arrope con que se hizo la mostaza es-
taua tan negro, y tan subido de punto,
que se vendrà à endulcar à los quatro, ò
cinco meses, mas tiene buẽ remedio en
lo que tengo dicho, que si esta mostaza
se hiziera con mosto de vuas tintas saca-
do

do en lagar, tale la mostaza morada; y si la adereçasses cō mostaza, y vinagre, quedaria parda: y sino apurasses tãto el arrope, tambien se corromperia á cosa de tres, ò quatro meses despues de hecha: y assi mas vale aderecarla entre año, que no que se eche á perder, de manera que no le pueda remediar. En el arrope con que se haze la mostaza, podras echar menbrillos quando se cueze para que tome aquel gusto: y tambien se suele echar clauo, y canela, mas yo lo he esperimentado, y es mejor hazer el arrope, como esta dicho, sin echar ninguna cosa mas del poluo de la mostaza: y si quisieses hazer esta mostaza, sin hazer la masita del poluo de la mostaza con vinagre, sino echar el poluo en vna pieza, y desatarlo con el mismo arrope sin echar gota de vinagre, estara mas segura de que no se pierda entre año: haziendola desta manera: echarlahas en vna olla vidriada, y dexarlahas destapada veynte y quatro horas para que eche la verdina fuera: barta vna espuma, y quitarcelahas con vn
cucha-

Arte de Cōzina.

tucharon, y taparas la olla con vn corcho, que este muy justo, y luego vn pargamino encima, porq̃ no pierda la fuerza; y si entre año se endulçare, se tornara a adereçar, como esta dicho atras.

Vinagre de sabuco.

COgeras la flor del sabuco, y echarlas en vna cesta, y dexala estar en ella veynte y quatro horas que este bien apretada; luego pondras vn paño, ò manteles: è yras lacudiendo aquella flor encima, y caera la florezilla sobre los manteles, y quedaran los palillos mondados sin ninguna flor; luego pondras la flor adonde se seque sin que le de el Sol, porque le quitaria el gusto; y quando la flor este bien seca, tomaras las redomas de vidrio de a tres açumbres, y echarlehas dentro la flor que pudieres tomar con las dos manos, è hinchelas de vinagre blanco que sea bueno, y tapalas con sus corchos, y con sus pargaminos, y ponles adonde les de el Sol, y el sereno, y esten se

Se alli hasta que la flor toda se abaxe al suelo de la redoma ; luego trassiega la vinagre en otras redomas , y tapalas con vnos corchos que vengan muy justos ; y ponle vnos pargaminos encima mojados, y atalos muy bien, porque no se salga la fortaleza de la vinagre ; luego podras tornar a henchir las redomas adonde esta la flor del sahucó , y taparlashas con sus corchos, y pargaminos , y de ahíados meses tendran otro tanto vinagre de sahucó, casi tá buedo como el primero ; puede se guardar todo el año, y si le quisiere echar a cada redoma tres , ò quatro clauces que esten bien secos , sabra vn poco a clauos ; y si le quisiere echar tres , ò quatro botonzillos de rosa seca , tambien se los puedes echar , queda muy buen gusto.

Otra vinagre de sahucó.

Si huieres de andar caminos , y no pudieres llevar el vinagre de sahucó ; lleva vn poco de flor seca en vna taleguilla , y adonde quisiere hazer vinagre de

Arte de Cozinha.

de fahuco, pon a calentar el vinagrè en vna cazuela de barro, ò en alguna pieza de plata, y quãdo la vinagre començare alzar hervor, echale dentro vn poco de la flor de fauco, y apartala, y tapala, poniendole encima vna seruilleta, y luego vn plato, y dexala estar vn quarto de hora: y luego destapala, y ponla a enfriar, y hallaras vinagre de fahuco, con tan buen gusto como la que se curò al Sol. Y aduerte, que el mandar que se eche esta flor de fahuco en vna cesta apretada, y en parte fresca, es, porque se escalde vn poco, y suelte bien las florezillas; porq̃ si se secasse suelta con los palillos, son tan tiernos como las flores, y se quiebran, y se mezclan con la flor, que no ay quien las pueda apartar: y despues sabe el vinagre a ellos, y no tiene buen gusto.

Agraz para todo el año.

TOmaras el agraz quando estè biẽ crecido, y bien verde, y majalo, y saca todo el agraz que pu lieres, y cuélalo por

por vn cedazillo, y ponlo en vna pieza,
y dexalo assentar, y quedará muy claro
como agua, tralsiegalo en vnas redomas
que tengan vnas canillas junto al suelo,
y no ha de lleuar ningun peso, sino muy
claro, y no se hinchan las redomas mu-
cho, porque se ha de echar en cada redo-
ma vn poco de azeyte, cosa de medio
quartillo, y se ha de yr sacando el agraz
por la canilla, y el azeyte estara siempre
encima, y no le dexara criar nada, por-
que de otra manera la criara, y se echara
a perder el agraz: y si quisieres sacar mu-
cho agraz, podraslo poner en vna tinaja
que tenga su canilla, y echaras cantidad
de azeyte, de manera que tenga siempre
el grueso de vn dedo de azeyte encima,
y yrase sacando el agraz por abaxo, co-
mo esta dicho.

Otra manera de agraz.

S! Acaràs el agraz, como esta dicho, y
colarlohas por cedazillo, y echaras es-
te agraz en vnos vidrios anchos, y ba-
li
xos

Arte de Cozinha.

cos de borde, assi sin dexarlo assentar,
pondras estos vidrios en parte adonde
les dè el Sol todo el dia: y con esto se
vendran a quajar, y asecar, de manera
se pueda moler, y tendras este agraz gua-
dado en vna caja y quando quisieres v-
sar del, desatarlohas con vn poco de a-
gua, ó caldo de la olla, y tendra el pro-
pio gusto del agraz, y lo podras tener to-
do el año. El çumo de las cidras agrias
se puede guardar para todo el año, sacán-
dolo en los vidrios, como el agraz quan-
do se cogen las cidras para hazer diaci-
tron por el mes de Abril, que haze ya
buen Sol: y este agrio que queda de las
cidras, lo puedes esprimir, y echarlo en
los vidrios, y ponerlo a secar, y se qua-
jarà como el agraz, y despues de seco lo
podras tener guardano: y quando quisie-
res vsar del, desatalo con vn poco
de caldo del heruor de la olla,
y sabrà á çumo de
limon.

*Pepinos en vinagre para
todo el año.*

TOmarás los pepinos que sean muy chicos, de manera que no tengan dentro hueco ninguno, y hinchirás vna olla vidriada dellos: luego hinchirás esta olla de vinagre, y echarlehas vn poco de sal, y vn poco de hinojo en rama, y tapala con vn corcho, que venga muy justo, y ponla en parte fresca donde le dè el ayre, y estarlehan todo el año verdes, como si estuuieran en las matas.

La oruga de miel.

TOmarás vna parte de oruga, para ocho partes de miel que sea buena, y la oruga la moleras, y cerneras por cedazo, y haras vna masita de la oruga con vinagre tinto: ha de estar la masilla bien blada, dexala estar assi veintey quatro horas, porq̃ deseche la verdina de la oruga:

li 2

luego

Arte de Cozinha.

luego tomaras las ocho partes de la miel, y echale vn poco de agua, y cueza hasta que esté bien espumado: luego vedesatando la oruga con esta miel, y vendra a estar bien rala, y tornala a echar en el cazo, y tornala al fuego, y cueza dos, ò tres hernores para que se acabe de consumir el agua de la miel: y luego sacala, y echale vn poco de canela molida, y dexala enfriar en su vasiija: y de que esté fria tapala con corcho, y su pargamino, y durará muchos dias. Esta oruga es buena para donde ay mucha gente, como son conuentos, ò algun banquete q̄ ha de durar muchos dias, porque esta oruga no es la mejor que se haze, porque la buena se ha de hazer con açucar, y cō pan tostado, mas no se guarda de ocho dias arriba.

Oruga de açucar.

TOmarás vn panezillo de oruga, y molerlohás muy bien, luego tendras seys onças de pan tostado remojado en vinagre

Arte de Cozina.

251

gre blanco, y esprimelo de la vinagre, y echalo en el almirez, y majalo todo junto con seys onças de açucar, antes mas que menos, y desfátalo con la vinagre en que estuuo el pan en remojo, hasta que esté ralita como mostaza, y echale vn poco de canela molida: y luego passala por vn cedazillo. Esta oruga se puede guardar ocho, ò diez dias a lo mas largo, y no ha de llegar al fuego, y es la mejor de todas, y la que se sirue mas ordinariamente a los grandes señores: y si la hallares muy fuerte, que podria ser que lo estuuieste, podras añadir mas açucar molido, y con esso se remediara.

Sopa de Aragon.

TOmarás vn higado de ternera, y cozerlohas, y luego rallalo con el que salga bien menudo: luego e otro tanto queso rallado, y vn poco de mienta, y mezclalo todo: luego toma buen caldo de la olla, y echaraslo sobre el higado, y el queso, de manera que esté

11 3

en

Arte de Cocina.

vn poco ralo : luego haras vna sopa de re-
manadas de pan tostado : y pondras a co-
zer la salsa del higado , y en coziendo , e-
cha la por encima la sopa , de manera que
quede bien cubierta , y bien empapada :
luego echale buena grasa de la olla por
encima , y echale vn poco de queso : lue-
go metela en vn horno á tostar. Esta so-
pa viene a ser poco mas , ó menos mor-
teruelo puede se ayudar con pan tosta-
do, remojado en caldo, y majado.

Manteca de naçulas.

TOmaràs las naçulas, ó requesones, q
todo es vno, y prueualos, que no estén
ahumados, y dexalo estar dos dias . ó al o-
menos vno, porque a cabados de hazer,
no se le bien la manteca, y echa estos re-
quesones en vna vasija redonda , que esté
seca, y deshazlos con vn cucharõ,
echas agua caliente , è yras echando
gotas de agua caliente sobre los re-
quesones : y velos batiendo muy rezio
con el cucharon, è yras echando mas go-
tas

tas de agua caliente , è yras batiendo a-
priessa á vna mano : y esta agua se ha de
yr echando muy poco a poco , porque
aya lugar de batir los requesones , y no
has de echar mas agua caliente , de quan-
to los requesones esten como puches ; y
has de estar batiendo cosa de media ho-
ra,ò mas , como fuere la cantidad de los
requesones : y quando vieres que los re-
quesones hazen muchos granillos muy
blancos, entonces está sacada la mante-
ca, tendras agüa muy fria , y yras echan-
do della poco apoco sobre los requeso-
nes, y trayendolos a vna mano con vn cu-
charon, y quando ellos veogã a estar muy
ralos, podras echar cantidad de agua fria,
y la manteca se subira toda arriba , y se
arrima al cucharon : luego arrimala a vn
borde de la pieza , y vazia toda aquella
agua, y echa otra agua clara fria sobre la
manteca, y deshazla con vn cucharon, arri-
mandola a vn borde de la pieza , y lausla
muy bien, deshaziendola muchas vezes : y
quando esta agua esté en lechada, tornala
avaziar : y esto haras hasta que la manteca

Arte de Cocina.

no eche de si ninguna cosa de leche, que aunque la laven quede el agua muy clara, y entonces esta buena la manteca, puedes hazer tus mantequillas, ò roscuillas, de la manera que te pareciere, que aunque parece que en los requesones no aurá manteca por ser hechos del suero de la leche, con todo esso ha de salir tanta cantidad de manteca, como la mitad de los requesones: y esto se entiende en el bulto, que en el peso saldra la tercera parte. Es muy buena manteca para comer assi fria.

Como se hazen las mantequillas de leche de cabras.

TOmaràs la leche, que sea acabada de ordeñar, y assi caliente como esta la echaras en vn barquino de cuero, de manera que este la mitad del vazio: y luego hincbele de ayre que este casi lleno, y atalo muy bien, y luego tomalo por los dos cabos, y batelo mucho, que ande la
leche

leche de vna parte a otra , y se vendrà a hazer vna pella de manteca : y luego vazia la leche, y echa esta manteca en agua fria, y lauala; y luego haras las mantequillas, vnas rosquillas, ò de la manera que te pareciere.

Azeyte de buenos.

TOmarás vna dozena de huevos frescos , y ponlos a asar que esten bien curos, y luego mondalos, y sacales las yemas, y echalas en vna fartenilla muy limpia, y ponla sobre vnas pocas de brasas, y ve deshaziendo alli las yemas con vna cucharilla , ò paleta , y velas tostando , y meneando hasta que veas que van mostrando señal de azeyte : luego tendras vn pañito nuevo , y delgado de vna quarta de largo , y vna sesma de ancho , con dos palillos cosidos en las puntas , y echaras estas yemas de huevos dentro en este pañito; y luego torzeras con los palillos, y darlehas garrote , y saldra azeyte: luego tornaras a calentar las yemas en

Arte de Cocina.

la farten, y a tostarlas mas, meneandolas con la paleta, y tornarlas has á echar en el lienço, y á darles garrote con los palillos, y sacarlas vn azeyte muy claro: los buenos han de ser frescos en todo caso. Este azeyte es bueno para los empeynes, y las mugeres lo estiman en mucho, aunque yo no se en que lo gastan.

Azeyte de almendras sin fuego.

POndras las almendras en vn poco de agua fria al fuego, y en calentandose, de manera que fuelten las almendras el pellejo, sacalas, y mondalas, y echalas en el almirez, y majalas mucho, y ellas se yran enazeytando; y quando vieres que salpica mucho el azeyte, saca las almendras poco à poco, y echalas en el pañido (como está dicho en el azeyte de huevos) y dales garrote con los palillos, y sacarlas muy buen azeyte, y torna a majar las almendras, y tornarlas à darle garrote, y sacales mas azeyte. Aduierte, q las almendras, si las echasses en agua co-
ziendo

ziendo para pelarlas se escaldarian, y no podrias sacar azeyte dellas: y assi para hazer los maçapanes, es bueno echar las almendras en agua coziendo, porque se escalden, y se puedan majar sin azeytarfe, aunque los Boticarios no se guardã dello, porque aunque escalden las almendras sacan mucho azeyte, porque lo sacan con fuego, y mas violentamente; y assi este azeyte sin fuego es mas saludable: para los niños quando son chiquitos, es bueno moler açucar piedra blanco; y con este azeyte hazer vnas como papillas, y darles vnas cucharadillas, y es bueno para las flemas. Tiene vna cosa que se entranzia muy presto, y assi es menester sacar poquito, y sacar cada dia lo que fuere menester.

*Como se puede asar vna pella de
manteca de vacas en el
asador*

TOmaràs vna pella de manteca fresca, y espetarionas de punta a pũta en

Arte de Cocina.

vn asador de palo, que sea muy derecho y quadrado, y en la punta redondo. Este asador ataras en la punta del asador d tornillo muy bien, porque no se pueda asar en asador de hierro, porque se calentaria, y derretiria la manteca por de dentro, y tampoco se puede asar en asador que no tenga tornillo, porque no andaria redondo, y haria derretir la manteca: y como la tengas espetada, como esta dicho, pon los cauallos, y haz vna lumbrizilla de carbon, que no sea mas ancha que la manteca, poniendo vnos ladrillos a los lados, de manera que quede vn claro que no sea mas ancho que la manteca, luego tendras cantidad de pan rallado, mezclado con açucar, y pon a asar la manteca, y ha de asar el asador muy redondo, y ha de estar echando vno siempre pan rallado, y açucar por encima, teniendo vna pieza debaxo para recoger el pan rallado que se cayere, porque la lumbrizilla que ha de asar la manteca, no ha de estar debaxo, sino adelante: y ha de auer buena lumbrizilla clara de tizos de carbon: y desta mane-

manera yras asando la manteca ; y si te das buena maña a echar el pan , la asaras sin que se derrita gota de manteca , mas de lo que se empapare en el pan : y quando vieres que se va abriendo , haziendo vnas aberturas , ò grietas , la daras buena lumbre para que tomo color el pan , y la podras sacar. Siempre quedara enmedio vn poquito de manteca sin derretir ; porque como el asador es de palo nunca se aura calentado enmedio de la manteca , lo que no se pudiera hazer con asador de hierro. Y aduerte , que quando la manteca vaya mas de medio asada , si abriessse mucho seria necessario sacarla , y ponerla en vna barquilla , ò en vn plato hondo con mucho pan rallado , y aęucar debaxo , y encima : y luego calentar vn horno de cobre con mucha lumbre ; y quando estè muy caliente , metele la manteca dentro en su plato , y luego tomara color , y si se desbaratare algo , toma vna paleta , y acomodala , que estè de la hechura de pella de manteca fresca , y echale mas pan rallado : y desta manera quedará buena.

Arte de Cocina

na. Esta manteca asada, no es mas de pa-
ra aueriguar si se puede asar en asador,
no; y es verdad que se puede asar de la
manera que tengo dicho, porque yo lo
he hecho algunas vezes: mas si quisiere
hazer esta manteca que venga a estar de
la misma manera, como si se asase en asa-
dor. Tomaras la manteca assi cruda, y
mezclarlahas con mucho pan rallado, y
açucar, de manera que venga a estar co-
mo vna masa dura, que parezca que es
todo pan: luego echala en vna barquilha
y ponla sobre vnas brasas, y vela acom-
dando con la paleta, q̄ quede la hechura
de vna pella de manteca: y si vieres q̄ se
reçuma, echale mas pan rallado, y quan-
do estè tostada por vn cabo, bueluela con
la paleta: y tuestala por el otro, y la saca-
ras, q̄ parezca a la otra que se aso en el
asador.

Memoria de los vizcochos.

A Tres libras de açucar molido, y cer-
nido: tomaras dozena y media de
huevos, quitando la mitad de las claras,
dos

dos onças de agua rosada , y vn poco de almizcle, haras vna presa de harina redonda, que tenga mas harina de lo que sera menester; echaras dentro las tres libras de açucar molido , y cernido , y la doze, na y media de huevos , quitando la mitad de las claras, como esta dicho , bati- ras este açucar , y estos huevos muy bien con las dos onças de agua rosada dentro de la presa : luego yras juntando la harina que pudiere entrar por la parte de adentro de la presa , de manera que quede la masa encerada , y la demas harina la podras guardar. Esta masa se ha de sobar vn poco , luego labarla, como para rosquillas muy delgadas , del gordor de vn dedo de la mano : luego la partiras al sesgo del largo de vn dedo , y se han de juntar vnos con otros , como sarticas de pezes , y se han de poner en vnas tor- teras, polvoreadas con mucha harina , y cozerse en vn horno : y quando esten a medio cozer , partirlos con vn hilo gordo vno á vno , y luego tornalos a acabar de cozer. Tambien les has de echar vn poco

Arte de Cozinha.

poco de anis molido, cernido, y vna mi-
gaja de sal: y porque no los andes partien-
do con hilo, los podras poner vn poco
apartados vnos de otros, y desta mane-
ra se acabaran de cozer de vna vez.

Bollitos pardos.

TOma vna libra de açucar molido, y
cernido, y otra de harina, y otra de
mantea fresca de vacas, y vna doçena
de yemas de huevos, y vna libra de al-
mendras: ha se de hazer de açucar, y de
las almendras maçapan, y luego echarlo
demas todo junto sobre el tablero, y de
todo esto se ha de hazer vna masa, ha se
de echar canela molida hasta que este la
masa muy parda, y echale vn poco de
olor. Hanse de hazer vnos bollitos chi-
quitos a modo de mostachones. Hanse
de hazer vnas raytas con la buelta del
cuchillo, y ponerlos sobre vnas
obleas, y cozerlos en horno
de cobre a fuego
medio.

Torta.

Tortillas delgadas de Azeite.

BATIR A S feys huevos frescos con media libra de açucar molido , y cernido, hasta que estè muy blanco , y espeso, como para vizcochos : y luego tendras onça y media de vino blanco , y vn poco de azeite que sea bueno , y echalo en la pieza donde estan los huevos batidos con el açucar , y echa harina hasta q se haga vna masa encerada , y echale vn poco de anis malido, y vn poco de sal , y sacalo sobre el tablero , y sobalo muy bien , tomaras el palo de la masa , y haras hojas delgadas del grueso de vn real de a dos : luego cortarlas con la cortadera , del tamaño q quisieres , y cozerlas en vn horno sobre papeles poluoreados de harina à fuego mazo , y de que estan cozidos, hanse de limpiar muy bien y vedriar con açucar , ò bañarse con baño blaco de açucar, y claras de huevos , como las rosquillas. Tambien son buenas asi sin vedriar, ni bañar.

Memoria de las rosquillas.

A vna libra de açucar se han de echar

K.K

veya-

Arte de Cozinha

Veinte y quatro huevos , quitando cinco claras. hanse de batir los huevos con este açucar , como para vizcochos hasta que estè blanco ; hasele de echar vn poco de anis quebrantado : luego le echaras cosa de media libra de manteca de vacas fresca, y cosa de dos marauedis de vino blanco de lo caro : y luego batelo vn poco mas con mucha fuerça , y luego echale harina floreada , lo que el batido pudiere embeuer , de manera que quede vna masita vn poco dura: luego sobarlahas mucho hasta que haga empollas , y que quede la masa encerada : luego haz tus rosquillas, y pon vn cazo con agua al fuego ; y quando estè coziendo , echas las rosquillas dentro, y cuezan hasta que ellas mismas suban arriba encima del agua , y como vayan subiendo las yras facando en vna cesta , dentro vnas toallitas , porque no se peguen vnas con otras ; hanse de sudar alli como ocho horas, y luego llevarlas al horno de pan , y quando las traygan, las has de dar lustre fino las quisieres dar baño : y si las quisieres

res

res blanquear con vidriado, será mejor.

Otra suerte de rosquillas.

PA R A feys dozenas de rosquillas, tomaras vna libra de açucar molido, y cernido, y feys dozenas de hneuos, los feys con claras, y los demas no mas delas yemas, y echale dos maravedis de anis, y vn quarteron de manteca de vacas, y tantovino blanco como quepa en vn cascaron de huevo; ha de ser bueno. Todo esto se ha de batir junto, y luego yr metiendo harina floreada hasta que se haga vna masa encerada, trayendolo siempre a vna mano con el cucharon, y no se han de sobar mucho: luego guardar la orden, que está escrita en las de atras. Y aduertese, que en las vnas, y en las otras se ha de echar la manteca tibia.

Baño blanco para rosquillas, y otras cosas.

EL blanqueado se haze desta manera. Tomaras vna libra de açucar blanco, molido, y cernido, y echarlehas las cinco claras de hneuos que quitaste de las rosquillas, y echale vn poco de agua, y rebueluelo con vn cucharon, y dema-

KK 2

nera

Arte de Cozinha.

nera que esté espeso como mostaza, y ponlo al fuego, y traelo muy aprieſſa, hasta que todo el açúcar quede deshecho; luego echalo en vn albornia, y bate lo mucho hasta que esté espeso, y echale vn poco de çumo de limon, y tornalo a batir mucho, y se pondra muy blanco; luego toma vn hisopillo de plumas, ò de cerdas, y ve bañando las rosquillas, y hante de secar al Sol; y sino huuiere buen Sol, al amor de la lumbre sobre vn tablero. Con este baño podras bañar tabletas y vizcochos, y otras muchas cosas.

Gilea de vino.

TOMARAS vna açumbre de vino blanco, que sea muy claro, y muy bueno y echale libra y media de açúcar, y dos onças de canela que sea muy buena medio molida, y vn grano de gengibre, y quatro marauedis de pimienta, todo quebrantado, y mas de medio quartillo de leche: todo esto junto ha de estar en infusion en vna olla nueva por espacio de ocho, ò diez horas, y menearlohas despues

despues de las ocho horas, y echalo a colar en la manga : y quando estè la mitad passado, tornalo a echar en la manga , y esto haras hasta que salga claro , y luego dexalo yr passando poco a poco , y de q estè todo passado , pongase junto al fuego quanto se entibie , y estè la olla tapada con vn papel ; luego tomaras dos orcas de colapege , y deshagase muy menudo, y laualo en muchas aguas , y ponlo al fuego en vna cazolilla nueva con medio quartillo de vino blanco , y cueza muy poco a poco, hasta que la colapege estè toda deshecha , y luego cuélala por vna punta de seruilleta muy limpia dentro en la olla del vino, y echale çumo de medio limon, y ponlo a enfriar , y podraslo sacar en pellas con vna cuchar de plata. Y si quisieres hazer esta gilea colorada, toma vn por de çanahorias negras , y raspalas, y luego quitales vnas raxitas de lo negro , y echalas en vna cazolilla nueva de barro, y derrite la gilea , y echa vn poco sobre las çanahorias, y pon la cazuela sobre vnas brasas quanto venga a al-

KK 3

çar

Arte de Cozinha.

car hervor , y saldrá la tinta , y tornalo :
echar en la olla, colado por estameña , é
por vna punta de feruilleta, y saldra la gi-
lea de color de granada. Aduierte , que
esta gilea nunca ha de cozer , ni se ha de
calentar , sino tibia. Si la quisieres hazer
colorada sin çanahorias, con echar vino
tinto bueno en lugar del bláco, la manga
le quitará la mitad del color , y quedará
de la misma color de granadas. Si quisie-
res feruir esta gilea blanca sobre cosa de
carne, pelaras vn lechos, y haras lo quar-
tos , y echalo en agua q̃ se desangre muy
bien : luego echalo á cozer en vna olla
nueva con vn poco de agua , y vn poqui-
to de sal , y vn grano de gengibre que sea
muy blanco, mondada la cascara , y echa
le vn poco de pimienta: longa entera , y
vn poco de galanga , y vn poco de grano
de parayso, y cuezase el lechon cō todo
esto; y sino hallares estas especias trafor-
dinarias cuezelo con solo el gengibre,
y pimienta redonda entera : y quãdo este
cozido el lechon saldra muy blanco as-
fiétalo en vn plato , y la cabeça en medio
y los

y los quãrtos à la redonda : y luego hinche el plato de la gilea de vino , que se cubra todo el lechon , y ponle vnas raxitas de almendras à la redonda : y si quisieres seruir esta gilea de vino sin carne, siruela en pellas , la mitad de las pellas blancas, y la mitad coloradas. Hanse de adornar las pellas con hojas de laurel doradas, y con vnas florezillas, que estan dentro en los piñones remojados ; no se trata de otras colores , ni moldes , porque no son buenas. Y si quisieres seruir esta gilea en que se cozio el lechon , con dexar enfriar el caldo , y echarle el açucar, y la canela, que estan dicho en la del vino, y dexarla estàr en infusion cinco , ò seys horas al amor de la lumbre, demaneira que no se caliente, ni estè frio , y hasle de echar vn poquito de vino , y la leche que està dicho atras , y echala à colar en la manga junto al fuego , y despues de colada , echale la mitad de la colapege que se echò à la otra , y su çumo de limõ, y saldrà muy buena. Esta se puede hazer de gallinas , ò capones echando

Arte de Cozinha.

muchos alones dentro al cozer , y puede dar a enfermos : tambien se puede hazer demanos de cabrito , de ternera. Y advierte, que esta gileca de carne ha de salir muy clara sin ningun genero de grasa, y quando se colare por la manga, ha de ser cerca del fuego ; y si le sintieres algun poco de grasa, con echar vnos cacarones de hueuos muy limpios dentro en la manga , se apegara toda la grasa , y quedara la gileca muy clara. La manga para colar esta gileca ha de ser de media grana blanca , o de muy buen cordellate blanco, y ha de ser ancha de boca , y muy aguçada de abaxo , y la costura ha de ser a dos costuras muy fuertemente. Quando la gileca de vino se acaba de colar , es hipocras , quitandole la tercia parte de açucar, y añadir especias.

Melindres de açucar.

TO M A R A S media libra de açucar molido , y cernido , y luego batiras clara y media de hueuo , y echarlohas sobre este açucar , y yras haziendo vna massilla , como masa encerada : luego haras
VNOS

vnos rollitos a modo de rosquillas delgadas, y pondraslas sobre vnas obleas, y metelas en el horno a fuego manso, y crecieran mucho. Aduierte, que estos melindres han de llevar vn poco de anis molido: y si los quisieres rellenar, haras el rollito vn poco ancho; y luego haras otro rollito de maçapan muy delgado, y ponlo encima del melindre, y arrollalo como quien haze fruta de manjar blanco y haras tus rosquillas, y cuezanse sobre obleas. Estos suelen salir muy buenos.

Vizcochos sin harina.

TOMARAS ocho onças de açucar molido, y cernido: luego echarlehas ocho yemas de huevos crudas, y vn poquito de anis molido, y batirlehas mucho con vn cucharon hasta que este muy blanco, y muy espeso: luego haras vna masita muy fina con manteca de vacas y yemas de huevos, y tendras vna hoja muy delgada: luego cortaras vnas tortitas redondas con la cortadera, del tamaño de vn as deoros: luego harasle vnos piquitos muy menudos a modo de que-

KK 5

fadi-

Arte de Cocina.

sadillas, y hinchirlas de este batido; cuezanse en el horno à fuego manso. advierte, que el batido se ha de echar en la tortita redonda, antes que se hagan los picos, porque con el mismo batido se pegan muy bien. Estos vizcochos sin harina podras hazer sobre obleas, echando en cada vna quatro, ò cinco môtõzillo del tamaño de vna castaña, y metella en el horno à fuego manso: y si ellos se arrugaren, batanlos mas hasta q̃ salgan lisos como panecillos de S. Nicolas de Tolentino. Pudeleles echar vn poco de olor.

Memoria de las berengenas en escabeche.

Tomas dozientas berengenas, que sean pequeñas, y que esten encapulladas, y cortales vn poquito del pezon, y hazle vna cruz por enmedio, y echales à cozer, y de que esten bien cozidas, sacales, y ponlas à escurrir en el colador: luego toma dos açumbres de miel, y vna de agua; y esta miel, y agua ha de cozer toda jûta, y de q̃ estè bien espumada, echale las berengenas, y cuezandolas, ò tres heruores, y luego sacalas à que se escu-

escurren, y echa en la miel tres quartillos de vinagre despues que las berengenas esten fuera, y has de tomar vna onça de canela, y otra de clauos, y ocho maravedis de pimienta, y vn quarto de alcarabia: todo esto se ha de moler, y mezclar junto, y echar en cada berengena vn poquito en la cruz, y assentarlas en vna olla vedriada, y luego echarles alli el escabeche assi caliente como está, y no las cubras hasta q̄ esten bien frias: luego tapalas con su corcho, y durará todo el año.

Memoria del adouo de azeytunas.

HA N S E de coxer las azeytunas del arbol, quando aya alguna morada, que es indicio que tiene el gruesso que han de tener, darleshas quatro, ò cinco cuchilladas á cada vna, y echalas en agua dulce, mudandofela cada dos dias, hasta q̄ todas las azeytunas se hundan en el agua; luego echalas en adouo de agua y sal, echando á vna hanega vn celemin de sal: y quando tengan tomado el adouo de agua y sal, toma vna vasiya de dos açúbres, y hinchela de azeytunas, echando

Arte de Cozinha.

do las ruedas de limon , y hojas de laurel, y de oliua , y hinojo , y luego hinche la del mismo adouo de agua y sal, y echale media quarta de canela , y media de clauos, y la mitad de pimienta , y vn poquito de açafrañ , todo desleydo con el mismo adouo : y por esta cuenta podras hazer las demas. Este adouo de las especias no dura mucho tiempo , porque se pone agrio con los limones ; que por esto se dize, que se haga vna olla de dos acumbres, y porque en acabandose aquella se pueda hazer otra : y si quisieres tener las azeytunas enteras en el adouo de agua, y sal : y quando quisieres hazer las del adouo de las especias acuchillaras no mas de las que fueren menester para hinchir la olla de dos acumbres , y estaran mas seguras las enteras. Y advierte, que las azeytunas, desde el dia q̃ entran en el agua dulce , nunca mas han de estar descubiertas, porque se echan a perder : y si las quisieres machacar con vna piedra, sera lo mismo.

Vizco

Vizcochos de borina de trigo.

BATIR A S doze huevos frescos, quitandoles tres claras, y en batien-
dolos vn poco, echales vna libra de açu-
car molido, y cernido, y batelo hasta q
este espeso, y blanco, como miel blan-
queada: luego tendras tres quarterones
de harina, respeto de cada huevo vna
onça de harina, y esta ha de ser de taho-
na si fuere possible muy floreada, y echa
sela dentro acabada de cerner, ò cierne-
la sobre el batido con vn cedazillo de
cerdas, porq̃ no haga burujones, y echa
le vn poco de anis, y no se ha de batir
con la harina, mas de quanto se mezcle
el harina con el batido; y esto de la har-
ina podria ser que no fuesse menester tan-
ta algunas vezes, por ser los huevos muy
pequeños, y otras vezes podria ser que
fuesse menester algo mas, por ser los
huevos mayores: y así has de tener cuen-
ta quando se echare el batido en los pa-
pelillos, que se quede como vn verdu-
guito correoso, y que no se estienda por
el

Arte de Cozina.

el papel, y assi veras si tienen mas necesidad de echarle mas harina. A todos los vizcochos se les suele echar anis, aunque yo no lo hecho à ningunos, porq̃ su Magestad no gusta dello. Estos vizcochos se cuezen en horno de pan con pala de hierro delgada à horno manso con lumbrera, echando sobre vnos papelillos con vn cucharoncito chiquito, que yrà dibujada la medida al fin deste libro; y tiene de vn poco del bato lo a lo largo del papelillo, del grueso de vn dedo chico de la mano, y echale vn poco de açucar molido por encima, y luego toma el papelillo por vna punta para que se cayga el açucar, salvo lo que quedare pegado al batido, que sera muy poco, y metelo en el horno, y assi yras metiendo vnos, y haciendo otros, como se vayan coziendo, y despues les quitaras los papelillos que se quitan con mucha facilidad, y tornalos a vizchochar en el horno. Estos vizcochos se baten con vn cucharon, que sea vn poco angosto de pala, y baten se, como quien bate terrilla de huevos, y ha-

de de batir con mucha fuerça. Los pape-
lillos han de ser todos de vn yqual : han
de salir de vn pliego diez y seys , doblan-
do el papel quatro vezes , y cada vez yr
cortando el dobléz ; y la tercera vez se
ha de doblar ancho por largo : y desta ma-
nera vendran a salir los diez y seys pape-
lillos , y no han de llevar dobléz ningun-
no, sino lisos , y el batido ha de caer en el
medio a lo largo, que como se echan con
presteza en el horno : luego se queda el
batido, y va esponjado , y assi no son me-
nester bordes : el papelillo ; y el batido, y
los cucharones , todo yra dibuxado al fin
deste libro . Aduierte, que ningunos viz-
cochos has de batir con dos manos , co-
mo las monjas , sino con vna mano co-
mo quien bate tortilla de huetos : y si
quisieres hazer estos vizcochos redon-
dos, toma medias quartillas de papel , y
echa deste barido , encada vno el grues-
so de vn huego , que quede redondo , y
échale su açucar por encima , como a los
demas, y metelos en el horno , y saldran
vnos vizcochos redondos muy buenos.

Memo.

Arte de Cocina

Memoria de los vizcochos de almidon.

BATIRAS onze huevos , y luego les echaras vna libra de açucar molido, y cernido, y batirlohas hasta que estè blanco , y espelo luego le echaras diez onças de almidon , y vn poco de anis , y no lo batas mas de quanto se mezcle el almidon con los huevos, y açucar : luego haras vnas caxitas de medios pliegos de papel , y echaras dentro deste batido el grueso de vn dedo , y cuezelos a horno manso de cobrè , porque no se pongan colorados, ni empollados, sino lisos , y blancos: y en estando cozidos, abriras los papeles, y cortarás los vizcochos, de manera , que de cada caxa salgan cosa de diez vizcochos , y tornalos a vizcochar, y raspales los fuelos , si estuuieren quemados : y luego tendras açucar clarificado en punto , que no sea muy grueso, y echale vn poco de agua de azaar , y torne a cozer hasta que torne a su punto: luego tendras vnos pocos de vizcochos en el horno calientes , y tendras el açucar

açucar sobre vn poquito de rescoldo, e yrás tomando los vizcochos con vn tecedorcillo, y con vn manogito de plumas los yrás vedriando, cō el açucar, y poniendolos en vn tablero, que téga la vna pûta sobre vnas cañitas, y yrás los remediando porque no se peguen. Y aduerte que el vedriado ha de ser muy delgado, que sea trasparente, y se vea la color del vizcocho, que si tiene mucho açucar no vale nada: y si los quisieres bañar con el baño de las rosquillas, podras. Y aduerte, que quando vedriares los vizcochos, si el açucar estuviere muy blando, se mojará el vizcocho y así lo podras subir vn poco mas y en todo caso ha de estar el vizcocho caliente, para que tome bien el vedriado, y el tablero donde se vā poniendo, ha de estar al amor de la lumbre, para q̃ se enjague el vedriado.

Batido de los Vizcochos de almidon;

sin vedriado.

Si quisieres hazer los vizcochos de almidon sin vedriarlos, son muy buenos. Harás el batido, que esta dicho, con las

Li

can-

Arte de Cozinha

quantidades, que se dize a tras, y pondra
el horno de cobre al fuego cō lumbre mi-
sa, y hinchiras la hoja de obleas, muy bien
puestas: luego echaras del batido en qua-
tro, ò cinco partes, y cierralo, y dexalo
estar vn poco, y el batido se auia esten-
dido por todo el horno; y de que esté bien
quajados, saca la hoja fuera, y corta los
vizcochos en pedaços quadrados, ò co-
mo salieren, y tornalos a poner en el hor-
no a vizcochar, y echales vn poco de a-
çucar raspado por encima, y de que estes
bien vizcochados sacalos. Son muy bue-
nos vizcochos. Tambien los vizcochos
de almidon vidriados, quando los echa-
re a cozer en las caxitas de papel, si los
echaras vn poquito de açucar molido
por encima, y despues que estauan cozi-
dos los cortarás, y vizcocharas, fin ha-
zerles otra cosa ninguna, son muy bue-
nos vizcochos. Aduierte que si los echa-
res açucar por encima ha de ser no mas
de vn poluito, porque si echas mucho
los echaras a perder, que haran vna cosa
pasa, y no los dexara cozer.

Otra

Otra suerte de vizcochos secos.

3 Atiras doze huevos con vna libra de açucar, y quando estè el batido blanco, y espeso, echale harina, que estè bien incorporado, y pondras vnas obleas en los huecos de las torteras, y sin otra cosa ninguna echaras alli del batido del grueso de vna pulgada, y luego cubriras las torteras, y dales lumbrè abaxo y arriba, q̃ sea fuego manso, y de q̃ estè bien quajado sacalo, y sacaras de cada tortera vna torta, y haras dellas vnas reuanadillas muy delgadas, y pondraslas a vizcochar en el horno sobre vnos papeles, hasta q̃ se pongan vn poco tostados. Son vnos vizcochillos secos, y muy buenos.

Maçapanes de dos pastas.

M Ajarás media libra de almendras dulces, como se suelen majar para los otros maçapanes, mojando la mano en agua de azaar; y echale media libra de açucar, y majalo muy bien, y ha de quedar la pasta dura; y desta pasta haras veos maçapanes del tamaño que quisieres, redondos, altillos de los bordes, muy delgados.

Arte de Cozinha.

gados en los fuelos , que parezcan a modo de pastelillos , y luego haras otra pasta con otra media libra de almendras , tres quarterones de açucar , y majarlas con onça y media de agua de azaar , y esta pasta ha de salir muy bláda, y ha de fer mucho mas majada , que la otra , y echala en vn cazito , y dale vna buelta sobre la lumbre, de manera que dê vn hervor, meneandola con vn cucharon: y con esta pasta hinchiras los vasitos de la otra y assientalos sobre obleas , y cuezelos a fuego manso. Son muy buenos maçapanes. Algunas vezes a la pasta postrema le suele echar el açucar doblado , a media libra de açucar mas yo hallo, que si ben poco a las almendras , y quitoles vn quarteron de açucar , echando a media libra de almendras, tres quarterones de açucar, y me salen mejores. Prouaras en entrambas maneras , y los que supiere mejor a tu señor, deßos haras.

Maçapanes secos.

MAjarás vna libra de almendras , menzanas
jancas

ando la mano en vn poco de agua , y echarle has otra libra de açucar , y majala muy bien, de manera que no se enazeyte, y ha de quedar la pasta vn poco dura , y luego echarlas en vn cazito , y dale dos o tres heruores , meneandolo con vn cucharon , hasta que estè la pasta blanquecina, y bien enjuta : luego sacala al tablèro, y sobala vn poco , y tiende vna hoja delgada del gordor de vn real de a quatro , y haras tus mazapanes de quatro picos, y prológados, y hazle sus bordecillos repulgados: luego toma vn poco de azucar molido , y cernido , y echale vn poco de agua de azaar , de manera que estè como puches , quanto se puedan vntar los mazapenes , y vedrialos con vn manogito de plumas , y cuezelos sobre hostias blancas en horno de cobre : y si estos mazapanes fueren para persona que no los quisiere tan duros , echale a esta pasta dos yemas de huevos , quando la sacares del fuego , y haz tus mazapanes , y saldran tiernos, mas yo a los duros me atengo : y si fueren para enfermo,

Arte de Cocina.

que no pueda comer, cozeras vna pechuga de aue, y picala muy bien, y luego majala en el almirez muy majada, y mezclala con las almendras, y el açucar, y hazas tus maçapanes, como esta dicho, y seran mas sustanciales.

Maçapanes en almiuar.

MAjaras vna libra de almendras, moliendo la mano en vn poco de agua, luego tendras tres quatterones de açucar en almiuar, y ponlo en vn cazillo al fuego, y echa las almendras dentro, y cuezalos dos ò tres hieruores, hasta que esté vn poco espeso: luego sacalo del fuego, y dexalo entriar vn poco, luego ve sacandolo cucharadas del, y echandolas sobre obleas vnos montoncillos redondos, y cuezelos en el horno, de manera que se tuesten vn poco. A estos se les suelen echar vn poco de olor, ò vn poco de agua de azaar en almiuar, y açucar molido por encima.

Vizcochillos secos.

Todas las suertes de vizcochos que he dicho, como son los de almidon, y los

los de harina de trigo, si quisieres incorporarlos vn poquito mas de harina, y luego echar vnas cucharadillas en vnos papelillos, ò echar feys en vn medio pliego de papel, que no tenga cada vno mas bulto que vna nuez grande, y no le echés açucar por encima, sino es muy poquito que no tenga que sacudir, y cuezelos en horno de barro, y saldrán tiesecillos, que parezcan tabletas, y saldrán llanos, y redondos como tortillas, y no esponjarán, y será, como digo, a modo de tabletas. Su Magestad de la Reyna nuestra señora gustaua mucho destos vizcochillos.

Otros vizcochos.

ESTOS Mismos vizcochos de harina de trigo, se batiran con las cantidades de los vizcochillos larguillos, y en lugar de los papelillos, echaras, el batido en vnas caxitas de medios pliegos de papel, que téga el batido de grueso vna pulgada, y cuezelos a horno manso, y luego sacalos de las caxitas, y cortalos, q salgan de cada pan diez, ò doze vizcochos, y tornalos á vizcochar, y son muy,

Arte de Cozinha.

buenos : y a todos estos vizcochos se le suele echar vn poco de anís.

Otros vizcochos.

DE harina de arroz puedes hazer vizcochos, guardando la orden de las cantidades de los vizcochos de almidon. la harina ha de ser fresca, sacada del dia y se ha de enjugar primero, porque es muy humeda, quando se acaba de sacar y despues de enjuta es muy seca. Estas caxas de medios pliegos de papel salen bien; mas como el arroz es pesado, no es muy a proposito para enfermos, y mas, que si el arroz tuuiesse algun sabor de humedo, se sentiria en los vizcochos.

Vizcochos de harina de trigo, y de arroz todo rebuelto.

TOmaras vn quarteron de harina de arroz, y otro de harina de trigo, y rebueluelo todo con media libra de açucar molido, y cernido, y echale yemas de huevos, hasta que esté vn poco blando, y batidlohas mucho, hasta que esté espeso, y haga muchas empollitas, y echale vn poco de anís quebrantado, y haslos de
(batir

batir con vn cucharon , que sea gordito ,
hecho à modo de remo , y has de batir
con la punta del cucharon , como quien
da puñadas; y quando tenga muchas am-
pollitas esta batido , haslos de cozer so-
bre papelillos larguillos , como esta di-
cho en los de harina de trigo, que son los
q̃ su Magestad suele comer mas de ordi-
nario; mas estos no han de esponjar tãto,
antes has de echar en los papelillos muy
poco batido , y vn poquito estendido,
porque salgan delgadillos, y anchuelos, y
hase les de echar azucar por encima al
enhornar , y tomar el papelillo por la
punta, para que se cayga el azucar , co-
mo esta dicho en los de harina de trigo,
hase de cozer en horno de barro.

Vna fruta de natas.

TOmaras vn plato de natas , ó seys es-
cudillas, que todo sera vno , y echar-
le has doze yemas de hñeos , y media li-
bra de azucar molido, y cernido: y lue-
go echarle has pan rallado , hasta que es-
te trauado , como batido de vizcochos,
y vn poquito mas , y haras vnas caxitas
de

Arte de Cocina.

de dos pliegos de papel, y vntalas por dentro con vn poco de manteca de vacas, y echa el batido en las cajas de papel, del grueso de pulgada, y media, y metelas en el horno, y cozerse han como vizcochos, y despues que esten cozidas, sacalas, y haz reuanadas, y reboçalas con haenos, y frielas, y passalas por otra media libra de açucar en alminar, y hazas vn plato de vnas torrijas muy regaladas, y echale vn poco de canela molida por encima: y açucar raspado.

Vnas reuanadas de pan conseruadas.

Tomas vn libra de açucar, y hazas alminar, que esté vn poco grueso, y hazas vnas reuanadas de pan de leche, mollete quadradas, q sean vn paco gordas, y tuestalas en las parrillas, de manera que queden doradas, y mojalas en vino blanco aguado, de manera que se remojen de parte a parte, y no se empapen de masiado: y como el açucar esté coziendo, echa dentro dos ò tres, ò las que cupieren, sin que esten vna sobre otra, y cuezan dos ò tres heruores: luego bueluelas

velas con la paleta, y tornen a cozer otro poco, y esto ha de ser metiendo el cazito en el fuego, y apartandole muchas vezes, porque el açucar no se empanize, y luego velas sacando en el tablero, y mete otras en el açucar, y haras otro tanto, y sacalas en el tablero, y torna a cozer las primeras: y con esto se acabaran de calar, y tornalas a sacar al tablero, y echales canela molida, y cernida por encima, de manera que esten cubiertas, y dexalas enfriar vn poco: luego bueluelas con la paleta, y echales otra tanta canela por el otro lado, y haras otro tanto alas otras, y has de hazer de manera, que las reuauadas quando se remojen, no quede nada por remojar, y q esten tiernas, y muy bien conseruadas, y que no esté el açucar empanizado por encima dellas, sino que parezca diacitron; porque sino se calasse la reuauada cō el vino no se calaria tã poco cō el açucar, y si se empapasse demasiado con el vino, haria se pedaços en el açucar, y si quisiesse subir mucho el açucar, para trauarla
fe

Arte de Cocina.

se empanizaria, y no tienen buen comer-
han de quedar enteras, y tiernas, y secas
que todo se puede hazer, que aunque son
vn poco dificultosas, despues que ayas
hecho la esperencia, las haras con mu-
cha facilidad: y quando las hizieres, no
te duela el azucar, que lo que te queda-
re en el cazo se puede aprouechar para
otra cosa. Tambien te pudiera aconsejar
que las hizieras en vna tortera ancha,
porque se hizieran mejor, y con menos
azucar; mas como la tortera no se puede
poner, y quitar tantas vezes en el fuego
como el cazo que tiene aofil con mucha
facilidad, se te empanizaria el azucar, y
se te echará a perder las reuanadas, haras
vn cazito, que sea vn poco ancho de fue-
lo, y con ellas haras con mucha facili-
dad.

Tabletas de masa.

BAtiras seys huenos frescos, quitandole
vna clara, y echarle has media libra
de azucar molido, y cernido, y batirlo
has, como quien bate vizcochos, asta que
estè muy blanco, y muy espeso: luego
echa,

echale vn poco de manteca de vacas co-
a de vn quarteron, y vna gota de vino, y
vn poco de olor, y vn poco de anis que-
brantado: luego echa harina de trigo flo-
reada, toda la que pudiere embeuer el
batido, de manera que quede vna masa
encerada, y sobala muy bien: luego haras
vna hoja desta masa, tendiendola con el
palo de masa, y quede del gordor de vn
real de a dos, y corta con la cortadera ti-
ras, tan anchas como quatro dedos, y
tornalas á cruzar, de manera, q̄ queden
que bradas, y cuezelas sobre papeles pol-
uoreados de harina en horno de cobre,
a fuego manso: y si quisieres bañar algu-
nas, la memoria del baño hallaras escri-
ta en el capitulo de las rosquillas. Hanse
de secar al Sol. Desta misma masa po-
dras hazer tabletas con canela, echando-
les canela molida en cantidad, hasta que
se pongã biẽ morenas, y echales algun po-
co de olor. Tãbien puedes hazer vnos pa-
nezillos redonditos, del tamaño de vna
cermeña: no se han de bañar. Tambien po-
dras tender esta masa muy delgada, co-

Arte de cozina.

mo ojuelas muy delgadas, y estas no se han de bañar, y son muy buenas.

Vn plato de papin tostado, con cañas, y buenos megidos, y hojuelas.

FReyras vna hoja de masa delgada, redonda, y luego assientala en vn plato untado con manteca de vacas: y luego haras vn papin con vn açumbre de leche y media libra de harina de arroz, ò de trigo, y vn par de cañas de vaca en trozos, y ocho yemas de huevos, y vn poquito de sal, y media libra de açucar: luego quajaras este papin, y echarlo has en plato sobre la hoja de masa frita, y haràs dozena y media de yemas de huevos megidos, y echarlos has por encima del papin, y otras pocas de cañas de vaca desmenuçadas, y echarle has açucar molido por encima; de manera que haga costra, y ponlo en vn horno á que se rueste vn poco, y siruelo caliente. Antes de echar los guenos megidos, se han de hincar muchas hojuelas por el papin. Sobre este plato se podra poner vn gigote de capó, si quisieres.

Per-

Perdices rellenas.

T Omarás las perdizes, y descarnarles
has las pechugas, picaras la carne con
un tozino, y luego tomaras la tercia
parte desta carne, y freyrlas con vn po
quito de tozino, de la manera que se ha-
ce para los pollos rellenos, y echarlehas
huevos crudos, y rebuelnelos sobre la
lumbre, hasta que esté bien seco: luego
sacalo al tablero, y picalo muy bien, y
luego mezclalo con la otra carne, y mez-
clese todo, y echale yemas de huevos,
hasta que esté vn poco blando, y fazona
con todas especias, y sal, y çumo de limõ
y torna á poner esta carne en las pechu-
gas de las perdizes: luego metela vnas
broquetas, para que se tengan en el aña-
dor, y empapelalas con medios pliegos
de papel untados con manteca, y a talas
con hilo muy bien atadas, y luego espeta-
las en el asador, y ponlas asar: y quando
estén asadas, cortales todos los hilos, y
quitalas el papel, y tendrás aparejadas
yemas de huevos batidas, y reboçarlas
has cõ vn manojõ de plumas, de manera
que

Arte de Cozinha.

que esten muy bien cubiertas : y luego echales vn poco de manteca caliente por encima , y siruelas con ruedas de limon.

Vn plato de carnero adobado.

TOmarás Carnero , que sea de pecho , y haraslo pedaços , y luego echalo a cozer con agua , y sal , y vn poco de tozino : y quando esté cozido , sacalo en el colador , q̃ se escurra , y pon vn poco de miel al fuego en vna sartén , y quando estè caliente , echa el carnero dentro , y friase en la miel , hasta que este vn poco colorado : luego echale vn poquito de vino , y vn poco de caldo , y vnas almendras mondadas , y tostadas : luego sazonallo de todas especias , y canela , y vn poquito de açafrañ , y echale vn poco de çumo de limon , ò de naranja , y siruelo sobre vnas reuanadas de pan tostado.

Torreznos lampreados.

TOmarás tozino de pernil , que sea bueno , que esté bien remojado , que no tenga sal , y cortaras vnos torreznos vn poco grandes , y ponlos a asar en las patillas.

illas, que esten medio asados : luego
ortalos en reuandadas delgadas , atrauén-
da la hebra , y ponlos en vna olla , ó
en vna cazuela , y echales vn poco de vi-
no tinto, y caldó , ó agua , hasta que seba-
nen , y sazonalos de especia y canela , y
puezan hasta que esten tiernos , y echale
vn manojo de yeruas, mejorana , y biso-
nillo , y jadreá, y echale dulce de miel , ó
azúcar, que esten bien dulces : y si estu-
viere la salsa rala, podrásla a espessar vn
poco con vn poco de harina quemada,
ó vn poco de pan tostado , y remojado
en vinagre , y majado en el almirez , y
pasado por vn cedazillo : y si le quisie-
res echar vnas hojas de laurel , podrás,
mas no ha de dar mas de vn hervor : y
esto es, quando quieran servir los torrez-
nos : y a este tiempo se les ha de echar vn
poquito de agrio , que sea muy poco.
Tambien les podran echar a estos to-
reznos almendras mondadas , y tosta-
das, ó ciruelas passas , quitados los hues-
os, y partidas por medio. Con estas sal-
sas lampreadas podras servir lenguas de

Mm

vaga

Arte de Cozinha.

vaca, y vbres de vaca, coziendolas primero, y luego tostarlas, y luego láprearlas, y se les puede echar membrillos, y peros agrios, y todo lo demas, que está dicho.

Membrillos asados.

E Scogerás los membrillos, que sean grandes, y sanos, y cortaleshas vn poquito del peçon, para que haga assiento que se pueda tener derecho en el horno: luego por la parte de arriba le quitaras vna coronilla muy pequeña, y por allí le haras vn agujero por donde le quitaras todas las pepitas, y que quede el membrillo por dedentro muy limpio: luego le labaras con vn poco de vino, y echale vnas gotas de agua de azaar, y hinchelo de açúcar molido: luego tornale a assentar la coronilla, que quitaste encima, y embueluelo en medio pliego de papel, de manera que quede la coronilla descubierta, y ponlos a asar en el horno: y quando esten asados, los hallaras llenos de almiar bazialo todo en vn plato, y echale mas açúcar, molido, y vn poco

poco de agua , y pon el plato sobre las
rasas, demanera que dè dos, ò tres her-
ores : y luego despues de mondados los
membrillos, asientalos en vn plato, y tor-
nalos à hinchar deste almijuar, demanera
que vayan llenos , y mas sobre , para que
vaya en el plato. Estos membrillos po-
dras asar de otra manera, mondandolos,
como esta dicho , y echarles sus gotas de
agua de azaar , y luego hincharlos de açu-
car, y canela molido, y tornarles à poner
sus coronitas , y clauarlas à cada vna con
tres clauos de especia : luego hazer vn
poco de masa de cemite , y tender vna
hoja vn poco gorda , y redonda , y assen-
tar el membrillo en medio en pie , y lue-
go recoger la masa , que se venga à jun-
tar sobre la coronilla del membrillo , y
pegarla muy bien , mojandola con vn po-
co de agua , demanera que no se abra:
luego pon à cozer estos membrillos em-
panados en el horno , y quando estè bien
cozida la masa como empanada , sacalos
muy derechos , y parte la masa de ma-
nera, que no se rompa el membrillo , y de-

Mm z

alar-

Arte de Cocina.

llarlos has muy bien atados, y llenos de almiuar. Estos se suelen servir assi enteros, sin mondar: para que en la mesa los monde el Maestresala. Es muy buena fuerte de asar membrillos.

Como se han de aparar las aves en la cocina.

TOMARAS vn capon acabandolo de sacar del asador, y bueluelo la pechuga abaxo, y meterlehas el tenedor por medio del lomo, de manera que lleguen las puntas del tenedor, a tocar en el huesso de la pechuga: luego buelue el tenedor hacia arriba, y dale vn corte en la pierna derecha por la parte de adentro: luego dale otro por la parte de afuera, de manera que venga a juntar el vno con el otro, de manera que no quede la pierna asida mas de en la junta del huesso de la cadera: luego le dà otro cortezillo, apartando la carne del muslo tambien hasta la junta de la cadera: luego le dà otro en el artejo de la pierna: luego le dà otro corte por la junta del alon, que vaya por la pechuga abaxo, de mane-

ra

ra que la junta quede bien desafida : luego bolueras la mano con el tenedor , y harás otro tanto del otro lado , luego le daras otro corte en la cabeça de la pechuga , de manera que no atrauiesse ninguno de los otros cortes , y apartarás vn hueso que tiene alli : luego le daras otro corte , apartando la punta de la pechuga de las caderas , luego le daras otros dos cortes por los lados , de la ranadilla , que lleguen hasta las caderas : estos cortes todos se han de dar en el ayre , sin que el capon llegue al plato , y ha de auer en el plato vnas reuanadillas de pan , en que cayga la sustancia del capon : luego bolueras el tenedor las puntas házia abaxo , y darlehas vna cuchillada en medio de los lomos , y con esta cuchillada cortarás el lomo al capon , y lo harás soltar del tenedor , y luego bueluelo la pechuga arriba , y echale sal por los cortes , y de aquellas reuanadillas de pan , tambien metidas por entre los cortes , tapalo con otro plato : y ponlo sobre vn poco de lumbré vn poquito , y siruelo así caliente.

Mm 3

Las

Arte de Cocina.

Las perdizes se han de aparar de la misma manera, que los capones.

Las palomas, y las gangas, y plunias, y otros pajaros pequeños se han de aparar deste manera, romandolo con el tenedor por el lomo, y darle dos cortezillos en las piernas, hasta la cadera, y luego vn corte por el encuentro del alon derecho, que baxe por toda la pechuga abaxo, y luego otro por la otra parte de la misma manera, y luego otro corte, q cruze estos dos: luego boluer el tenedor las puntas abaxo, y darle vna cuchilladilla en el lomo, y con esso se soltara el tenedor: luego boluer las pechugas arriba, y echarles sal, o la salsa q le tocara.

Como se han de aparar los paños.

TOmarás el pabo con el tenedor, y le daras vn corte en la pierna derecha por la parte de adentro, y otra por la parte de afuera, que vengán á juntar entrambos en la junta del huesso de la cadera, y otro corte por la pulpa de la pierna, que vaya arrimado por el huesso abaxo, y otro por la parte de afuera por el artejo:

artejo: luego otro corte por el encuentro del alon derecho, que baxe por toda la pechuga abaxo: luego le haras otro tanto del otro lado; porque estas aves grandes han de llevar quatro cortes en la pechuga, porque son grandes las pechugas, y con dos seria poco: luego le darás otros dos cortes por los dos lados de la rabadilla, que lleguen hasta el medio del espinazo, y otros dos à los dos lados del pescueço, que vengán à juntar casi cō estotros, y luego vna cuchillada en medio del lomo, y con esta soltara el tenedor: luego buelue el pabo la pechuga arriba, y echale sal por los cortes, y vnas reuanadillas de pan metidas entre ellos.

De esta misma manera se cortan los ganfos, y las abutardas, y los fayfanes, y todas las aves que tienen grandes pechugas.

Corte de lechon.

PONDRAS El lechon en el plato boca a baxo: luego le daras vn corte, hincando el cuchillo baxo de vna oreja: Mm 4 y luego

Arte de Cocina.

y luego yr cortando hasta la cola por vn lado del espinaço, y otro desde junto al degolladero, que vaya al rededor de la espaldilla, y venga aparar en baxo del codillo, demanera que quede la espaldilla medio desahida, luego le daras otro desde la cola, que venga dando buelta al derredor del muslo, que venga a acabar entre las piernas, demanera que quede la pierna casi toda cortada, y luego dale otros tantos cortes del otro cabo: luego hiacale la punta del cuchillo en medio de la cabeça, y abriras los cascos á vna parte, y á otra, demanera que queden los sesos bien descubiertos, y echales vn poco de sal, y pimienta, y toma el lechon con el tenedor, y el cuchillo, y assientalo sobre su sopa.

Como se aparan las liebres.

POndrás la liebre en vn plato boca a baxo, y metele el tenedor por medio los lomos, y dale vn corte desde la cola hasta la espaldilla, demanera que se rompa bien el hueso, y buelue la pierna de

de la liebre, que venga a tocar en la espaldilla, porque ha de venir a parecer flordelis: luego dale dos cortes en la carne de la pierna a rayz del hueso, vno por dentro, y otro por defuera: luego dale otro corte por encima la espaldilla: de manera que quede casi toda desasida, luego le haras otro tanto por el otro lado: luego le da vna cuchillada en el pescueço, de manera que pueda boluer la cabeça a assentarse sobre las espaldillas: luego alça el tepedor las puntas abaxo, y dale vna cuchillada en medio del lomo, de manera que corte todo el espinazo, y con esto caera la liebre en el plato, y parecera vna flordelis, como tengo dicho. Los conejos, se han de cortar desta misma manera.

Memoria de conseruas.

Aluerchigos.

TOmaràs los alberchigos, y mondarlos has, y sacales los huesos, y luego passalos por vn poco de agua caliente, hasta que esten tiernos: y luego sacalos y pon-

Arte de Cōzina.

y ponlos en vn barreñon, ó holla, y te-
dras el açucar clarificado, y echarsele
hasta que se cubran; y al otro dia facar
açucar, y ponerlo aheruir, hasta que ay-
cozido vn par de heruores, y luego to-
nasele a echar, y esto ha de ser ocho dias
hasta que este el açucar en punto, y has
de yr añadiendo el açucar, porque se ha-
de yr menguando, de manera que este-
siempre cubiertos los alberchigos: y
hizieren alguna espuma en este tiempo
pondraslos á la lumbre a que den vn her-
uor. Y adierte, que estos alberchigos
nunca han de cozer con el açucar, ni han
de llegar a la lumbre, sino es que a calo-
lizieren la espuma que tengo dicho,
que con solos los cozimientos del açu-
car, se conseruaran muy bien. El açucar
siempre ha de echarse frio.

Duraznos.

TOmaras los duraznos, y mōdatlos
has, y cozer los has en agua, hasta que
esten tiernos, y luego has de hazer
con ellos lo propio que a los alberchi-
gos, saluo que le has de cozer el açucar
mas

mas subido de punto, y passarlos por el, que den vn hervor, y echarlos en su barreñon, y darle los primeros dias los hervores muy suaves, porque no se arruguen, y en allegando a los quatro cozimientos, yrlos tubiendo de punto hasta ocho cozimientos en todo: y esto se entiende que los cozimientos han de ser en el açúcar que los duraznos no han de boluer al fuego mas de aquella primera vez que hiruieron en el açúcar.

Melocotones.

LOs melocotones has de hazer con ellos lo propio, que con los duraznos.

Bocados de duraznos.

HAS De tomar los duraznos, y ponerlos a cozer en agua con su calcara, y todo hasta que esten blandos, y despues mondarlos, y machacarlos, y passarlos por vn harnero, despues de machacados, y tomar para cada libra de durazno: vna libra y dos onzas de açúcar, y clarificarlo, y ponerlo en punto, hasta que haga vnas bexigas, y en viendo que esta bien cozido el açúcar, echarle dentro

Arte de Cocina.

tro la pasta del durazno , y cueza hasta q
tome vn poco , que no se escurra a vn
parte, ni a otra, ni se pegue al dedo des
pues de frio , y echarlo despues en sus vi
drios , o en sus tablas , a donde huviere
de estar: y si fuere para cajas , hase de to
mar dos onças mas de açucar en ca
da libra, que vendra a ser vna libra , y vn
quarteron a cada libra de duraznos.

Peras en alminar.

H Anse de tomar las peras , y echarlas
en agua fria , y ponerlas al fuego , y
darles vn hervor , y luego echarlas en a
gua fria, porque no se manchen , y des
pues mondarlas, y punçarlas por dos par
tes , y tomar açucar clarificado frio , y
echarlas peras en vn barenon , y echar
el açucar encima , y darle ocho dias her
vor al açucar, hasta que estè el peso , y si
pre se le ha de echar frio.

Cajas de perada.

H Anse de tomar las peras , y cozerse,
echandolas en agua fria , y despues
de cozidas mondarlas, y machacarlas , o
rallarlas , y tomar para cada libra de pe
ras

as vna libra de açucar molido, y rebol-
erlo con la pasta, y ponerlo á la lum-
bre, que cueza, hasta q̄ espese, y se eche
vn poco en vn plato, ò en vna tabla que
se enfrie, y en no pegandose á la tabla,
ai al dedo, echarlo fuera de la lumbre: y
si no lo quisieren hazer desta manera, cla-
rificar el azucar, y ponerle en vn punto,
que haga vna bolita en el dedo, y enton-
ces se podrá echar la pasta. Y si fuere pa-
ra bocados, ha se de tomar á tres quarte-
rones de azucar, y ponerlo á clarificar,
ò molido, y ponerlo en el mismo punto
que la perada.

Toronjas.

Hanse de tomar y ponerlas á la lum-
bre, sacados los agrios en vna lexia
muy fuerte, hasta que esten muy cozidas
y luego sacarlas y echarlas en agua, y te-
nerlas alli ocho, ò nueue dias, mudando
cada dia el agua: y en estado bien dulces,
ponerlas escurrir del agua, y luego me-
terlas en conserua, como á los limones,
y darle los mismos cozimientos, y estos
delante los halla ras escritos.

Limo.

Arte de Cozina.

Limones Cauties.

Hanse de tomar los limones de los chicos, y hazer vna lexia muy fuerte, y ponerlos a cozer en ella, hasta que esten muy tiernos, y sacarlos fuera de la lúbre, y echarlos en agua clara, por espacio de nueue dias, mudandose la cada dia, vna o dos vezes, y luego echarlos en sus hollas, y darles nueue cozimietos, los quatro, que no haga mas de hervir el azucar, y ha de ser a segúdo dia; porque si se diera cada dia, se arrugarián los limones, y en pasando de los quatro cozimientos, se cozerá mas el azucar, hasta que esté en su punto.

Rayz de borraja.

HAS de tomar las rayzes de borrajas, y hase de raer: y así como se va rayendo, se ha de yr echando en agua fria, y luego echarla a cozer en agua que esté coziendo; y quando esté tierna yrla sacando, y arroparla en vnos manteles, o paño de lienzo, y luego tomarla, y ponerla a dar vn hervor en el azucar clarificado, y sacarla del perol, y echarla en vn barreño, o en vna holla, y luego darle dos

os, ò tres cozimientos, y con esso esta-
a a cabado de conseruar.

Açucar rosado colorado.

HAs de tomar vna libra de rosa, des-
pues de auerle cortado el pie de a-
paxo, y machacarla en el mortero: y as-
i como la vayas machacando, le has de
r echando su azucar molido, hasta que
estè muy bien machacado, y ha de ser la
cantidad del azucar dos libras para vna
de rosa, y ponerlo a la lumbre, hasta que
cuez a vn poco. Si es para bocados po-
nerlo al Sol, y si es para vidrio, ò holi-
tas, cozerlo vn ratico mas.

Flor de borrajas.

TOMARAS vna libra de flor de bo-
rrajas, y passarla por vn poco de agua
tibia, y luego sacarla, y has de tomar li-
bra y media de açucar, y ponerla a co-
zer, q̃ estè muy subido de punto, y echar
dentro vna libra de flor de borrajas, y
ha de hervir mucho, hasta que haga vn
punto suaue en el dedo, y luego echarla
fuera: y si es para en hoja, para vna libra
de flor, has de echar media libra de
açuca

Arte de Cocina.

azucar, y has de poner el azucar en vn punto, q echando vna gota en el agua se quiebre, y esto se entiende, q no se ha de machacar, sino echarla assi entera. La flor en hoja quedara como vedriada. La flor de la malua se puede conseruar de la misma manera, que la flor de borraja

Flor de romero.

HAs de tomar vna libra de flor, y libra y media de azucar, y poner el azucar en punto subido, y echar dentro la flor de romero, y no ha de dar mas de dos, o tres hervorres, y echarlo fuera, y ponerlo en su vidrio, o olla vedriada.

Açucar rosado blanco.

HAnse de tomar quatro libras de azucar, y media azumbre de agua, con quatro claras de hueuos, y batirlas con aquel agua; conforme al azucar que echaren, se ha de echar á cada libra vna clara de huego, y medio quartillo de agua, y cueza luego con esta agua, y estas claras de hueuos sobre la lumbre, para que se clarifique, y no se saque espuma ninguna: y ha se de tomar, y colar el azucar

car por vn paño, y poner en vn cazito, hasta cantidad de media libra de açucar, y ha se de cozer, y yr meneando aquel açucar con vn cucharon hasta que haga vnos ojos, y luego echarle vn poquito de çumo de limon, y menearlo, y echar vn poco de rosa dentro, y echarlo sobre vnos papeles blancos en dos tortas. Y aduerte, que el açucar de retamen es muy blando para el açucar rosado blanco, y el açucar de pan es muy seco, y se resquebrajan mucho las tortas del açucar rosado: y assi es necessario echar la mitad del vno, y la mitad del otro, y con esto saldran las tortas esponjadas, y lisas.

Calabaçate.

HA S E de tomar la calabaza, y quitarle la corteza, y lo que tiene dentro, y echarla en sal, y de que este salado sacarlo de la sal, y echarlo en agua clara hasta que estè dessalado, y ponerlo á cozer hasta que este bien cozido, y tomar vn alfiler, y hincarlo en la calabaza: y si se cayere del alfiler, echarlo fuera de la lumbre, y ponerlo á escurrir, y luego ponerlo

N u

necio

Arte de Cozinha.

Herlo en su vasiya, y tomar açucar clarificado, yecharselo hiruiendo, como sale de la lumbre, y luego darle nueue cozimientos, hasta que haga el açucar vn punto, que haga hilos entre los dedos. Cubrase como el diacitron.

Tallos de lechugas.

HA N S E de tomar, y mondarlos, y despues de mondados echarlos en sal, y conseruarlos de la misma manera q̃ la calabaza.

Bocados de calabaza.

SI quisieres hazer bocados de calabaza, hale de tomar, y cozer la calabaza, y rallarla, ò machacarla, y passarla por vna criua, y a cada libra de calabaza, despues de escurrida has de tomar vna libra, y vn quarteron de açucar, y ponerlo aclarificar sobre la lumbre, y en estando espeso, echar la pasta de la calabaza dentro, y menearla con vn cucharon, y cueza vnos hornos, y en estando bien espeso, echarlo fuera, y hazer los bocados con vn cucharon, y ponerlos en vna tabla, y ponerlos a secar al Sol hasta que estén secos,

cos, y luego boluerlos con vn cuchillo, y ponerlos, que se sequen por otra parte.

Rayzes de escorçonera.

HA S E de lauar, y ponerla á cozer en agua fria, y en haziendo vna espumita, echarla a fuera del agua, y echarla en otra agua fria, è yrla rayendo muy sutilmente y echarla en la otra agua limpia, y luego echarla en otra agua clara á cozer, y cueza hasta que esté tierna, y luego echarla en vn barreñon, ó en vna olla. Tomar açucar clarificado, y echarlo sobre la escorçonera, y darle sus cozimientos ocho dias, hasta que esté espeso el açucar, y en su punto.

Peras secas cubiertas.

HA N S E de tomar, y sacarse del almivar, y ponerlas á escurrir, y tomar el azucar, y clarificarlo, y ponerlo en punto, como para huenos mexidos, y echar las peras dentro, y poner el azucar á heruir con las peras, è yr las quitando la espuma que hizieren, y yrlas meneando con la espumadera, y cuezan, y vayales tomando el punto hasta que ha-

No 2

gan

Arte de Cozinha.

gan vnas berrugas por la espumadera , y luego quitarlas de la lumbré, y tomar vna berguera , y sacar lo que quisiere poner: y en estando vn poquito fuera de la lumbré tomar , y batir vn poco el açucar hasta que estè como blanco del color de las propias peras : y luego rebueluelo , y yr- las echando fuera del perol ; hasta q̃ se enfrie no se han de quitar de la berguera.

Membrillos para mermelada.

HA S E de tomar el membrilla , y ponerse à cozer en agua fria , hasta que este muy blando , y luego sacarlo del agua , y mondarlo , y cortarlo hasta el coraçon : y machacarlo , ò rallarlo , y para cada libra de membrillo se ha de echar libra y quarteron de açucar , si es para caxas , y si es para bocados , libra por libra , y se ha de tomar el açucar , y clarificarlo , y ponerlo en vn puntô , que metiêdo el dedo dentro , mojado primero en agua , y luego tornalo a meter en agua ; si se hiziere vna pelotilla el açucar , y echar luego la pasta del membrillos , y darle vna buelta , y deshazerlo mucho con el cucharon ,

charon, y tornalo à la lumbre hasta que
hierua, y luego echarlo fuera.

Diacitron.

HA S E de tomar la cidra, y mondar-
la de la cascara, y de los agrios, y
luego sacarlo, y de que aya tomado la sal-
echalo en agua clara que estè fria, has-
ta que cueza, y estè muy tierno, y sacar-
lo, y echarlo en agua clara, y tenerlo
dos dias, mudandole las aguas: luego
echarlo en conserua en el açucar, clari-
ficado con sus hueuos, y echarlo en las
ollas, ò barreñones donde huuiere de es-
tar el diacitron, y estè frio el açucar, y yr-
le sacando cada dia el açucar, y yrlo co-
ziendo, y si faltare açucar, yrle añadien-
do hasta que estè el açucar espeso, que
se pegue en los dedos, è yrlo coziendo,
y dexarlo en su almiar, y para cubierto
sacarlo del almiar, y ponerlo a escurrir
en vn harnero, y lauarlo con vn poco de
agua tibia, y tomar el proprio açucar cla-
rificado, y ponerlo vn poco mas cozido
que para hueuos mexidos, y echarlo den-
tro del açucar, que lo cubra el açucar

Nn 3

por

Arte de Cozinha.

por encima , y cueza con el azucar hasta que por vna espumadera soplando salgan vnas bexigas , y ponerlo á enfriar vn poco , y luego darle vn poco de lumbré , y echarlo , fuera sobre vnos espartes , ò sobre vna berguera. El almiuar siempre se ha de echar frio.

Memoria de xaleas.

Xalea de membrillo.

HA S E de tomar el membrillo , y mondarlo , y sacarle el corazon , y hazerle pedazos , y ponerlo á cozer , y conforme el membrillo le echaras el agua que se cubra , y de que este bien cozido , quitalo de la lumbré , y toma vn paño grueso , y cuela aquella agua , y membrillo , esprimiendolo muy bien , y a cada cazo de zumo que saliere dello , echar dos cazos de azucar en vn punto , que haga vn hilo en el dedo , y ponerlo á cozer todo junto , hasta que haga otro punto , que haga otro hilo como el de arri-

arriba luego echalo en sus vidrios.

Memoria de xalea de granadas.

HA S de tomar la granada, y sacar el grano, y ponerlo con muy poca cantidad de agua cozer, no mas de quanto se cubra, y de que este bien cozida, sacar aquel zumo, y agua, y esprimirlo por vn cedazo de cerdas, y à dos cazos de aquel zumo, has de echar vno de azucar clarificado, que tenga el punto como para huevos mexidos, y juntarlo, y ponerlo à cozer hasta que suba vn punto, que haga vnas gotas, que echandolas en vna tablilla, no corran à vna parte ni à otra: y estas gotas se han de echar con vna espumadera, que sean las gotas como lentejas; y en tonces esta buena la xalea, y se puede echar en sus vidrios.

Memoria de xalea de amazenas.

HA S E de tomar media arroba de amazenas, y ocho libras de açucar clarificado, y ponerlo à cozer con las amazenas, y echarle poco mas de açumbre y media de agua, y ponerlo à hervir todo junto, y cuezan hasta que estén

Nº 4 desho.

Arte de Cocina.

deshechas, y echarlas à escurrir en vn paño, ò vn cedazo, y sacar aquel almiuar, y ponerlo à cozer, que haga vn punto que se pegue a los dos dedos, y en tonces es ya buena, y se puede poner en sus vidrios.

Memoria de xalea de agraz

HA S de tomar el agras, y desgranarlo media arroba, ò seys libras, lo que quisieres, y ponerlo a cozer con la cantidad de agua, que se cubra, y luego colarlo por el paño, ò el cedazo, y tener açucar clarificado, ya tres partes de çumo de agraz, echar dos de açucar clarificado, q̄ tenga muy poco punto quando se eche en el çumo, y ponlo a heruir, hasta que haga vn punto como las almagrenas.

Quartos de membrillos.

HA N S E de tomar membrillos crudos, y cortarse por medio, y sacar el coraçon antes que se mōde, y despues de mondados, ponerlos a cozer poquito, quanto se caliente bien el agua, y sacarlos del agua, y ponerlos a enfriar en vn perol, y tomar para cada libra de aquel membrillo otra de açucar clarificado,

cado, y tomar aquella agua donde se cozieron, y echar tanta agua como azucar, y antes mas que menos, y ponerlo a cozer en vna lumbre muy suaua, que vaya roziando, y taparlos quando van a medio cozer con vna tabla, y cozerlos hasta que haga vn punto espeso, y luego quitarlos de la lumbre.

Carne de membrillos de licada.

HA S E de tomar el membrillo el mejor que huuiere, y ponerlo a cozer en agua fria, y cozerlo muy bien, hasta que esté muy blando, y despues de cozido tomar, y mondarlo, y cortarlo, de manera que no se llegue al coraçon, y machacarlo, y passarlo por vn cedazo muy espeso de cerdas: y a cada libra de membrillo que se passare, vna libra y vn quarteron de azucar clarificado con huenos, y colado por vn paño, y luego ponerlo a cozer hasta que haga vnos ojos grandes el acucar: y de que aya hecho estos ojos sacarlo de la lumbre, y menearlo con vn remo de manjar blanco, ò con vn cucharon de palo, y de que esté vn

Nº 3

poco

Arte de Cozinha.

poco meneado, echar el azucar fuera de la lumbre, y echarle el membrillo, y ponerlo à cozer todo junto en la lumbre, hasta que cueza, y este vn poquito espeso, y estando espeso, sacarlo fuera del perol; y con esso esta á cabado de hazer.

Ciruelas de Genoua.

Tomaras las ciruelas, y passarlashas por agua caliente, y sacarlashas luego al punto, y ponerlas a escurrir, y de que esten escurridas, ponerlas en vnos barreñonzillos pequeños vedriados, y moler azucar, y yr poluoreando cada lecho de ciruelas, que fueren echando, y echaran desta azucar, y dexarle estar hasta otro dia que se escurra aquella agua: y luego tomar azucar clarificado, y cozerlo, que tenga gran punto.

Nuezes en conserva.

Tomaras las nuezes quando estan tier-nas, que no esten quajadas, que sera quinze dias antes de san luan, poco mas o menos, conforme la tierra donde estan los nogales, y punzarlashas con vn punzondos, otres vezes: luego echalas

as en agua por nueue dias , mudandoles
el agua cada dia : luego haras vna lexia
uerte con ceniza, y dexala assentar, y cue-
ala por vn cedazo, y echa las nuezes den-
tro , y dales dos heruores , y luego saca-
as en vn poco de agua tibia , y dexalas
estar alli vn poco , y echalas en agua fria:
uego sacalas, y ponlas en vnas alorzas;
o barreños , y haras el azucar que te pa-
reciere en almiuar , de manera que las
cubra , y echafelo tibio : luego dexalas
hasta otro dia , y tornalo a cozer , y tor-
nafelo a echar tibio , y dexalo estar has-
ta otro dia : luego echa las nuezes , y al-
miuar todo junto en el cazo , ò perol , y
ponlas á cozer , y á cabalas de conseruar:
luego dexalas enfriar vn poco , y sacalas
en sus ollas , y fazona de especias , clauo,
y canela , a cada cien nuezes vna onza
de cada cosa. Y si las quisieres hazer con
miel, a cada cien nuezes se ha de echar
vna azumbre de miel , y otra de agua:
ha se de cozer , y espumar : y de que las
nuezes esten cozidas , y tiernas , echen-
se en la miel, y conseruente , y a cada azu-
bre

Arte de Cozinha.

bre de miel, se le ha de echar vna onz de canela, y otra de clauo, y quando quisieren sacar de la lumbré, se les ha de echar vn poco desta especia, que den vn par de hernotes con ella: y despues de quitadas de la lumbré, se les ha de echar la demas especia, dexando vn poco para echando en lechos quando se van echando en la olla: y esta razon se entiende tambien con las de azucar. Y aduertese, que si las nuezes fuesen muy chicas, que se podrian echar ciento y cinquenta nuezes a cada azumbre de miel.

Hinojo conseruado.

HA S E de tomar las cogollas del hinojo dulce, que esten bien granadas, y verdes, y cogerlas con su pezon algo largas: y luego atarlas que esten muy recogidas, porque no hagan mucho bullo, y tomaras azucar clarificado en almiar muy subido de punto, y pon las dichas cogollas de hinojo dentro, y alli se esten todo el tiempo que quisieres, porque se yran esponjando, y coziendo en el propio almiar: y quando lo quisieres

res servir a la mesa, saca vna, ò dos co-
ollas, ò lo que quisieres, y tendras azu-
car molido, y cernido, con ambar, ò al-
izcle, y echarfelo por encima a las co-
ollas que huieres de servir, y con la
umedad que tienen, tomaran en azucar
quedaran blancas, y siruelas por plato
de postre, y comeran el hinojo, y serui-
ran los palillos para mondar los dientes.

Carbonadillas de ternera esofadas.

TOMARAS tres libras de ternera
de pierna, y cortarlashes en carbona-
dillas muy delgadas, al traues de la he-
par, y batirlashas con la buelta del cuchi-
llo: luego piceras media libra de tozino
gordo con vn poco de verdura muy pi-
cado, y vntaras el plato con el, ò vna ca-
zuela de barro: y assentaras vn lecho de
las carbonadillas, y echale vn poco de
especia, y vn poco de tozino por enci-
ma de todas ellas, y vn poco de sal: lue-
go echa otro lecho de carbonadillas, y
vn poco de tozino picado con la verdu-
ra, y torna a sozonar con especias, y
sal, y desta manera gastaras todas las car-
bona-

Arte de cozina

bonadillas, y tozino, luego pon el plato,
ò cazuela sobre vna palada de lumbré, y
tapalo con otro plato, y dexalo estofar
por cosa de media hora: luego destapa
el plato, y hallaras las carbonadillas to-
das pegadas vnas a otras; bueluelas así
juntas como estan, y torna a tapar el pla-
to, y tornalo a poner sobre lumbré por
otra media hora, y tornalo a sacar de la
lumbré, y despegalas vnas de otras to-
das, y echales vn poco de caldo de la o-
lla quanto se bañen, y dexalas cozer po-
co a poco por espacio de otra media ho-
ra, y hallarlas has cozidas, y echales vn po-
co de azafran, y zumo de limon: y si fue-
re tiempo de agraz, podras echarle algu-
nos granos de agraz, vn quarto de hora
antes que se saquen, y siruelas sobre re-
manadillas de pan. Este platillo no ha de
llenar hueso ninguno, ni verdura: mas
de lo que se pico con el tozino, que seran
perejil, y cilantro, y yeruabuena; y sino
huiere plato, se podran estofar en vna
cazuela, y taparlo con vn plato de barro
al estofar.

Vn

Vn plato de cabrito.

CORTA R A S el cabrito en pedazitos, y ahogarlohas con tozino, y cebolla, y echalo en vna olla, y echale caldo, ò agua caliente quando se cubra: luego sazona de especias, pimiente, y nuez, y vn poco de gengibre, y sal, y vn poco de verdura picada, y tendras seys yemas de gueuos cozidos duras, y vn migajonzillo de pan todo remojado en caldo: luego majalo, y desatalo con el caldo del platillo, y passalo por vn cedazillo, y quajaras el platillo con esta salsa, y echale adoze, que este vn poquito agrio. El cabrito han de ser dos quartos delanteros para vn plato, siruelos sobre reuandillas de pan. Este platillo se haze de carnero, y de paxarillos, y de pecho de ternera, y de muchas cosas.

Manjar blanco de pescado.

TOM A R A S vna pescada cecial remojada, y cortarlehas los lomos, y halos à cozer en harta agua; y quando este cozido, sacalo, y limpialo de las escamas,

Arte de Cozinha.

camas, y el pellejo, y de todo lo que tuviere, que no sea blanco, y de las espinas, y luego deshazlo muy bien con los dedos, y echa este pescado en vna seruilleta, y vele echando agua fria, y estregandolo con vna mano dentro la seruilleta, y deshaziendo todo el pescado, de manera que no quede nada entero, sino como vna felpa: luego tomaras tanta cantidad deste pescado, como si fuera vna buena pechuga de gallina deshilada, y vn poco mas, y echalo en vn cazo, y echale vn poquito de leche, y batelo con el cucharon de manjar blanco, de manera que no quede ningun buragon: luego echale vna libra de harina de arroz, y vele echando leche poco a poco, y reuoluiendolo con el cucharon hasta cantidad de vn azumbre y quartillo, y echale vna libra de açucar, y ponlo a cozer sobre las treuedes, y velo reuoluiendo a vna mano con el cucharon de manjar blanco.

Tardará en cozerse tres quartos de hora. Deste manjar blanco podras hazer todas las cosas que estan escritas en el manjar.

blanco de carne: y con las mismas cantidades podras hazer papin de arroz, y bollarlo en pellas como el manjar blanco: y si lo quisieres seruir blando, con el darle vn quartillo mas de leche, y quatro huevos, y sazonallo de sal saldra muy bueno. Y aduerte, que este manjar blanco de pescado, lo podras hazer de las colas de las langostas, y de ranas: y tambien se puede hazer de puerros blancos, aunque no es tan bueno. Puede se hazer con leche de almendras, sacando tres quartillos de leche de cada libra de almendras.

Papin de harina de trigo.

T O M A R A S tres quarterones de harina floreada de trigo, y vna libra de açucar molido todo junto en vn cazo: luego echale medio quartillo de leche, y desata la harina, y el açucar, de manera que no tenga burujon ninguno, y este el batido como puches: luego batiras seys huevos con claras, o doze yemas.

Oo

muy

Arte de Cozinha.

Muy bien batidas , y echalas con la harina, y batelo muy bien : luego ve echando leche hasta vna açumbre , y vn quartillo antes mas que menos , que sea cerca de açumbre y media , y fazonalo de sal : y si tuuieres vna poca de buena manteca fresca de vacas echasela dentro , y si la manteca no fuere muy buena , no eches ninguna , y ponlo á cozer sobre las treuedes y velo andando á vna mano con vn cucharon de manjar blanco , porque no se pegue, ni se ahume : y endando dos , ó tres heruores, sacalo, e hinche los platos y siruelo caliente con vnas hojuelas muy pequeñitas hincadas en el papin , ó vnas reuanadas de pan blanco , cortadas en dados menudos , y fritos en manteca de vacas, y echalos por encima del papin.

Pastelon de cidra verde.

MAjaras media libra de almendras dulces muy bien majadas , y echale feys onças de açucar, y haras pasta de maçapan , que esté muy bien majada , y pon
la

sobre el tablero; y mezclale vn poco
de harina, y desta pasta leuantaras vn vaso
de vn pastelon, y dexalo hecho desde la
noche para la mañana: luego tendras ci-
dra rallada, y conseruada, como está di-
cho en la torta de cidra rallada, y la mis-
ma cantidad de la torta, antes mas que
menos, y tendras diez y ocho huecos hi-
lados, y rebolueras los huecos, y la ci-
dra, y trozos de cañas de vaca todo re-
puelto, y de todo esto hinchiras el paste-
lon, y ha de estar todo frio: luego tēdras
el horno bien caliente, y assienta el pas-
telon sobre la hoja del horno, sobre dos
ò tres obleas, y echale vn poco de alicor-
ga molido por encima, y metelo en el
horno, y dexalo estar por vn quarto de
hora sin descubrir el horno, y hallaras el
vaso muy tieso, y cozerá lo que está den-
tro con la grasa de las cañas. Para este
pastel son menester dos libras de açúcar
vna para conseruar la cidra, y seys onças
para el vaso, diez onças para
los huecos hilados, y diez y
ocho huecos.

Oo 7

Vna

Arte de Cocina.

Vna cazolilla de aue para enfermo.

DE S C A R N A R A S la carne de vna buena pechuga de aue, ò de capon, y picarlahas sobre vn tablero blanco, de manera q̃ salga muy blanca la carne, y picaras con ella vna enxundia del aue rezien muerta, ò vn poquito de tozino: y en estando picada, echarlehas quatro yemas de hueuos, ò dos con claras, y sazona con vn poquito de pimienta y vna migaia de nuez, y vn poco de cilantro seco molido: luego desata esta carne en vna cazolilla de barro, ò plata, cõ buẽ caldo de la holla muy bien desatada, de manera que este bien rala, y pon la cazolilla sobre vnas brasas, y vela reboluiendo con vna cuchara hasta que cueza, y no lo dexes hazer burujon ninguno: y se vendrá á hazer vn pastel embote muy blanco, y tendras crestras de pollos cozidas, y las turmillas de los pollos, y echarlohas en la cazolilla, y cuezan dos heruores: y quajalo con dos yemas de
hueuos

huevos, y çumo de limon, y ponerle vn as
rebanadillas de pan muy chiquitas como
vna vña de vn dedo todo alderredor de
la cazolilla, y situela en la misma cazue-
la: y si le quisieres echar vn par de alo-
nes de pollos bien cozidos blancos, en
lugar de las crestillas podras: y si la qui-
sieres alguna vez hazer agridulce, con
echarle vn poquito de açucar molido al
quajar, y añadir vn poco de mas agrio,
tiene muy buen gusto: y si lleva dulce,
le has de echar vn poquito de canela, y
si quisieres seruir este pastel embote en
vn platillo, podras, con sus reuanadillas
de pan, y algunas mollegitas de cabrito
asadas encima: y si fuere para sanos, con
añadirle vn poco de mas especias, y e-
char otra pechuga de aue, es muy buen
platillo en cazuela, o en plato.

Y adierte, que lo que tengo dicho,
que se puede hazer de aue, se puede ha-
zer tambien de ternera, con ponerlo con
carbonadillas de ternera, asadas, y me-
chadas: y si fuere para sanos, echarle sus
cañas de baca, y sus yemas de huevos du-

Arte de Cozina.

ras. Mas adierte, que quando tengas la carne picada cruda, y tazonada de especias, sal, y huevos, que podras vntar vna tortera, ò cazuela con vn poquito de manteca, y hazer en ella vnas rosquillas de aquella carne, con sus trozitos de cañas por encima, ò vna rosca grande, y poner la tortera sobre vn poco de lumbre, y cubrirla con vna cobertera, y ponerle otro poco de lumbre encima, y se cozeran en vn quarto de hora, y siruela sobre vna sopilla dorada, ò sobre vna sopilla de lechugas. Y si quisieres mezclar vn poco de pasta de magapan con esta carne de las rosquillas, podras, mas hasle de echar media dozena de yemas de huevos duras majadas: y de todo esto hazer las rosquillas, ò rosca grande. Todo esto se puede hazer de carnero de pierna.

Palominos armados.

Pitaras carne de dos libras de ternera, ò de cabrito, con media libra de tocino gordo, y de que este bien picado, metele

mete le quatro hucuos , y fazona con todas especias , y sal , y vn poco de çumo delimon , ò vna gota de vinagre. Tomaras los pescuezos de quatro palominos con sus picos , y haras de la carne picada quatro palominos contrahechos , poniendo los pies , y pescuezos , y vnas yemas de huenos duros en quartos por encima , y algunos trozitos de cañas : luego de la carne que te sobrare , rellenaras quatro lechugas , ò escarolas , y pondras lo luego todo en vna tortera vtada con manteca , y ponlo con fuego abaxo , y arriba , y pondras los palominos cozidos , y salpimentados con pimienta , y sal , y pan rallado , y ponlos en otra tortera con lumbré abaxo y arriba , y tostarfeha el pan : luego pondras vnas reuanadas de pan en vn plato , y pon palominos armados , y palominos salpimentados , y lechugas , ò escarolas rellenas , armaras tu plato : y otras vezes sin palominos , sino con la ternera , y lechugas rellenas , y vna buena cola de carnero tostada , con pan rallado , y algunas carbonadillas , podras ar-

Arte de Cocina.

mar el plato, y echarle zumo de limon, o de naranjas por encima. Con la carne de las lechugas podras hazer rellenos con redazo de carnero.

Platillo de asadorillas de cabrito.

Tomas quatro asadorillas de cabrito, y perdigarlas en agua coziendo: luego mecharas los higados muy menudos, o los reboçaras con vn redazo, y los espetaras en vn alador, y echa á cozer los libianos con agua y sal: y despues de cozidos picalos sobre el tablero muy bien con buen tozino gordo, y vn poco de redazo, y fazonaras de sal, y especias y echale quatro hueuos, y vn poquito de agrio, y tomaras vn redazo, e yras haziendo vnos rellenos, emboluiendo vn poco de relleno en vn poco de redazo y asentandolos en vna tortera, y pon humbre abaxo, y arriba, y cuezanse hasta que estan dorados, y siruelos sobre vna tortera con los higados alados entre ellos. Aduerte que quando tuuiste estos libianos fazonados de especias, sal, y hueuos, y aze-

cazudo, podrias hazer dellos vnos pastelillos de escudilla, añadiendole vn par de huevos mas, y vn poco de açucar, y canela. Estos se hazen cortando vnos trozitos de vn rollo de ojaldrado, y hazer vnas como cubiertas de pastelillos, y ponerlos dentro en las escudillas, è yrlos tubiendo con el dedo pulgar, y ygualarlos con los bordes de las escudillas, luego hinchirlos de los libianos, y ponerle media yema de huevo encima de cada vno y cuezanse assi descubiertos: y si los quisieres cubrir con vna cubierta de ojaldrado, podras: y al seruir, raspa-les por encima açucar, y vn poco de canela: y si los quisieres hazer en pastelillos de masa dulce, como los de las cabezas de carnero, podras, y son muy buenos: y si quisieres hazer destos linianos pastel embote quando los acabas de picar, freyras vn poco de cebolla muy menuda con manteca de puerco, y echaras alli los linianos, y ahogarlos has, y echalo todo en vna cazuela, y echales agua caliente quanto se baxen, y sazona de co-

Oo 5 das

Arte de Cozinha.

das especias, y sal, y cueza vn poco: luego quajala con quatro huevos, y vn poco de agrio. Y adierte, que quando tuuiste los liuianos adereçados para pastel embote, pudieraslo echar en vna cazuela ancha de suelo, y echarle su cebolla frita, y vn poco de dulce de açucar, ó miel, y sazonaras de todas especias, y canela: luego batir seys huevos con claras, y echarlos dentro, y darles vna buelta, que se mezclen, y poner la tortera al fuego, con lumbré abaxo, y arriba, y quajarse. Luego cortarlahas como torrijas, y siruelas con açucar, y canela, y çumo de naranja. Y adierte, que todo lo que se ha dicho de los liuianos de cabrito, mucho mejor se puede hazer con liuianos de ternera, ó carnero, con sus higados asados, y mechados.

*Como se adereçan los higados de venado,
y de ternera.*

LOS higados de venado, y de ternera, son muy buenos perdigados en agua

gua coziendo no mas de quanto pasen por ella: luego cortarlos en vnas reuandillas grandes, y muy delgadas, y tomar vn poco de manteca en vna sartén, y calentarla mucho, y echar alli las reuandas del higado, que no se fria mas de quanto estè la sangre muerta, y sacala, y echale sal, y pimienta, y çumo de naranja. Desta manera estan tiernos, y sabrosos porque si el higado se frie mucho, ò se cueze, se pone duro.

Manezillas de cabrito.

LA S manezillas de cabrito has de limpiar muy bien, y echarlas à cozer con vna cebolla entera, y vn poco de tozino: y quando esten cozidas, pica el tozino, y cebolla con verdura, peregil, y yeruabuena, y cilantro verde, y quita del caldo de las manezillas, que no quede mas de quanto se cubran; luego echa el tozino, y verdura, y sazona de todas especias, y sal, y quajarlashas con yemas de huevos, y azedo, apartando primero de la

Arte de Cocina.

de la flor, y echasela por encima despues de feruidas en el plato. Estas manezillas podras hazer en pastel coziendolas; y luego sacarle los huesos de las canillas, y picar vn poco de tozino con verdura, y sazonar las manezillas de especias, y sal, y luego poner vn poco de tozino, y verdura en el suelo del pastel, y poner las manezillas, y poner encima de todo otro poco de tozino, y verdura, y cierra tu pastel; y de que estè cozido barte quatro yemas de huevos con vn poco de vinagre, y caldo de las mismas manezillas, y cebalo. Y si quisieres hazer este pastel con salsa negra, has de cozer las manezillas, y rebuçarlas, y hazer tu pastel, y el tozino no ha de llevar verdura; y quando estè cozido, tendras hecha vna salsa negra como la de los pastelones de jauli, e hinche el pastel desta salsa, y sino hinchelo de vna pebrada, que por estar atras dicho como se ha de hazer, no lo digo aqui. A donde se trata de los gigotes de grullas lo hallaras, y en otras partes. Estas manezillas se pueden cozer, y
luego

ego salpimentarlas con pimienta , y
an rallado , y acucar , y canela , y tosta-
as en vna tortera , y fernidas sobre vna
opa dulce, adornadas con algunos higa-
illos de gallina , son muy buenas. Pue-
ense hazer estos pasteles de pies de puer-
o, y de ternera, reboçadas , y fritas , y ha-
er los pasteles.

Potaje de trigo.

TOMARAS vn quartillo de trigo
limpio , que no tenga otras semillas,
y roziarlohas con agua muy bien rozia-
do , de manera que se humedezca bien la
cascara: luego echolo en el almirez, y ve-
lo majando poco á poco , y se yra descas-
cando hasta que tenga quitada toda la
casca ; luego sacalo , y auientalo de las
cascas, y quedara todo el trigo sin casca,
y entero: luego echalo a cozer con agua,
y sal, y buena manteca de vacas fresca , y
sus especias : la manteca ha de ser buena,
y mucha, para que se empape bien el tri-
go. Si le quisieres echar dulce de aguar-
tlen

Arte de Cozina.

bien podras, añadiendole canela: y si le-
quisieret echar leche como al arroz po-
dras: mas la manteca siempre la ha de
lleuar. Desta manera se adereça el farro
gordo, y la semola, saluo que no se ha de
descascarar, porque ello està ya adere-
çado.

Colas de carnero con agraz.

TO M A R A S vn par de colas de car-
nero, y perdigarlas has en las parril-
las, de manera que esten medio asadas:
luego echalas a cozer con agua, y sal, y
tozino gordo, y quando esten cozidas,
tomaras dos libras de agraz, y desgrana-
lo, y echalo a cozer con agua, y quando
estén cozidos, echalos en el colador, y
dexalos escurrir: luego passalos por vn
cedazillo, de manera que no quede por
passar mas de los granos, yendole echan-
do del caldo de las colas, y facaras las
colas de la olla, y ponlas en vna cazuela,
y echale el agraz passado, y sazona con
todas especias, y vn poquito de açafra-
y cue-

cuézan vn poco con la salsa, y siruelo
bre reuanadas tostadas.

Vna escudilla de almidon.

TOMARAS quatro onças de almé-
dras, y pelalas en agua caliente, y e-
chalas en agua fria por espacio de me-
dia hora: y luego majalas en el almirez,
mojando la mano á menudo en agua ca-
liente, y quando esten bien majadas, ve-
chando agua tibia cantidad de vn quar-
tillo, algo menos; luego passala por
vna estameña, ò seruilleta, y torna á ma-
jar las granças, y torna a echar la leche
en el almiar, y tornala á colar, y echale
tres, ò quatro onças de açucar: y digo
tres, ò quatro, porque son menester qua-
tro; mas los pobres no echan todo lo ne-
cessario, y con tres bastara, y tendras echa-
do en remojo vna onça, ò menos de al-
midon en vn poco de agua fria: luego
derramaras el agua muy quedito, y que-
dara el almidon en el suelo de la escudi-
lla, y deshealo muy bien con vna cucha-
rita,

Arte de Cocina.

ita, y echalo en el cazillo con la leche
y vn granillo de sal, y ponlo á cozer, y
tueza dos, ò tres hervorres, y siruelo aca-
bado de cozer, porque no se quaje mu-
cho: y por esta orden podras hazer las
que quisieres.

Platillo de lechugas, y otras yeruas.

PErdigaras las lechugas en agua cozien-
do, porque echandose estando el agua
cociendo, quedan las verduras siem-
pre verdes, y despues de perdigadas las
lechugas, sacralas en el colador, y es-
primitaslas: luego tendras tozino fi-
ro en dados, ò buena manteca de vacas,
y freyras en ella cebolla picada men-
da, y ahogaras las yeruas muy bien: lue-
go le echaras agua caliente, ò caldo quan-
to se bañen, y sazonalas de especias, y
sal: y si las quisieres quajar con huevos, y
su azedo, podras: mas yo no las queria
quajadas, sino asis: y si las quisieres picar,
medio picadas son muy buenas. Y ad-
vierte, que no se trata de otras verduras
por

Arte de cozina.

jo, y freyr vn poco de cebolla con vn poco de manteca, y echar alli el pescado, y abogarlo muy bien, y echarle vn poco de pimienta, y nuez, y gengibre; y luego echarle leche quanto se bañe, y darle vnos herucres, y siruelo caliente. Advierte, que este pescado podras servir con solo manteca, y mostaza, y sus especias, y con esto tiene buen gusto.

Hongos.

Los hongos son muy buenos coziendolos primero con agua y sal, y luego abogarlos con buen azeyte, y cebolla, y echarlos en vna cazuela de barro: luego picar vn poco de verdura, y majarla en el almirez con vn migagon de pan, de manera que este muy majado, como salsa de peregil: luego sazona con todas las especias, y vn poco de cominos, y vn grano de ajo, y de feta esta salsa con vn poco de caldo de garuancos, y cueza con ella; y quando los firuieres, echa vn poco de zumo de limon por encima. Estos

luego esprimelos del agua, y sazona los
pichones con especias, y sal, y tiende vn
hoja de masa dulce de empanadas Ingle-
sas, y assienta los pichones sobre ella,
echa las reuanadillas de tozino debaxo
y encima, y cierra tu empanado, y sirve
la caliente.

Estocafix.

ESTE estocafix es vn pescado traído
ordinario, que no lo ay en España, sin-
te trae de Flaundes; no se puede remojar
en agua clara, aunque este muchos dias
en ella: hase de hazer vna lexia, que sea
muy fuerte, y dexarla entriar, y luego
colarla, que quede clara, y echar
pescado en ella que este tibio, y luego
dexarlo estar de la noche a la mañana
y estara remojado, y muy blando. A
uierte, que este pescado antes q se eche
en mojo se ha de apotrear con vn m-
cho, o con vn palo, y despues de remo-
jado, se ha de echar a cozer: luego des-
cuelo, que tiene vnas lorigas como al-

P. 2

Los hongos se pueden ahogar con man-
ca de vacas ; y luego echarles vn poco
de vino , y vna gota de vinagre , y sazo-
narlos con todas especias , y vn poquito
de açafran , y con solo esto sin verduras,
estara bien. Tambien podras estregar
un grano de ajo dentro de vn plato , y
despues echarle vn poco de azeyte : y quan-
do este bien caliente , echar alli los hon-
gos crudos , y tapar con otro plato , y de-
jarlos alli ahogar muy bien ; y de quan-
do en quando reboberlos , y sazunarlos
de sal , y quando esten bien ahogados , sa-
zarlos , y servirlos con naranja , y pimien-
ta. Estos perdigados , y escarridos , pue-
sen en vn barril con sal , y hinojo , son bue-
nos , y duran mucho.

Fruta de almendras.

MAjaras media libra de almendras
muy molidas , de manera q no se ena-
zeyten : luego les echaras dentro qua-
tro yemas de huevos , y vn poluito de ha-
rina : luego echa mas yemas , y velo me-

Pp 3

acab-

Arte de Cocina.

peando hasta que esté bien blando : luego tomaras vna latren con manteca vacas , que sea poca , y ponla a calentar luego echa de aquel brido dentro con vna cucharita , y haras vnas terrigüitas muy delgadas , que parezca calabacita : y luego pásalas por almidar , y límpalas con azucar raspado por encima.

Salchichas.

TOMARAS carne de puerco , tanta cantidad de magro , como de gordo , y picala muy picada , y sazónala con pimienta , y gengibre , y hinojo , y sal , y echale poco de vinagre bien aguado , para que entre mas cantidad , y se humedezca la carne , y tomaras tripas de puerco de angostas , y hinchelas , y pásalas por agua coziendo , y ponlas á enxugar. Hechas de servir aladas , y no se pueden deper muchos dias. Aduerte , que si en lugar del hinojo les echas fiesanis tiene muy buen gusto.

Sufi.

Sustancia asada.

A S A R A S una pierna de carnero, y quando esté casi asada, sacarlashas en un plato, y picarlashas con vn cuchillo, de manera que la palle de parte à parte muchas vezes: luego doblaras el jatreto, y aprietalo con el tenedor, y sacaras medio quartillo de sustancia. La pierna ha de ser de carnero muerto de quel día. Esta sustancia se saca de aues, y de perdizes: estas es nesslerio auer prensa para ellas, y sino la huiere, en acabandola de sacar del asador, se apretaran entre dos platos muy apretadas: puncandolas tãbiẽ con el cuchillo. Estas sustancias se han de poner en vn plato sobre vn poco de nieve, y elãseha toda la grãsa que tuuiere: luego la apartaras con vnas plumas grandes de gallina al borde del plato, y echaras la sustancia en otro vaso, y sazonalashas de sal, y calentarlashas, de manera que no cueza, y assí se ha de dar al enfermo.

Arte de Cocina.

Como se manen las aves en dos horas.

TOMARAS el capon, ò pavo p
las dos alas, y con la otra mano le t
mar los dos pies, y se los meteras en
fuego, y tenlo hasta que se quemien bie
luego le hinchiras la boca de sal, den
nera que parezca que se ahoga, y ento
ces lo degollaras, y lo ataras por l
pies, y lo meteras en vn poço, de mane
que llegue la calabaza al agua, y dexalo
tar alli dos horas, y lo hallaras manido
y tierno.

En los platillos lo mas de las vez
los pongo de pollos, ò pichones, ò au
yes, porque son los mas regalos; m
con todo esto se pueden hazer de car
ro, y de cabrito, y de ternera, guarda
do la orden de los que estan escritos,
de muchos pescados, como es con la sa
sa de carnero verde, se pueden adereç
ranas, y mero, y congrio, y cazon, y p
po, y otros muchos pescados, ahogand
los primero con buen azeyte, ò buen
ma

manteca con su cebolla luego echarle la salsa del camero verde.

Todas las vezes que en algun serui-
cio se dicen cantidades de materiales,
como son huevos, ò açúcar, ò otros qua-
lesquier materiales, y no se dice para
quantos platos, se entiende, que es para
vn plato, porque lo mas ordinario es ha-
zer el seruicio senzillo de vn plato de ca-
da cosa.

Platillo de cardillos.

LOs cardillos siempre vienen por
Quaresma, y entre Pascua, y Pascua:
esto se adereçan desta manera. Mondar
los cardillos, y cortarles las puntas, y hen-
derlos por el peçon: luego freyr vn po-
co de cebolla cortada menuda con man-
teca de vacas, o buen azeyte, y perdigar
los cardillos con agua y sal, y sacarlos
en vn colador à que se escurran: luego
echarlos con la cebolla frita, y ahoguen-
se vn poco: luego echales agua caliente,
quanto se bañen, y fazona con toda

Arte de Cocinas.

petis, y sal, y echales vn poco de verdura picada, y vn poco de leche: y si no huiere leche, quajalos con unos huevos, azedo: y si fuere dia de carne, en lugar de manteca de vacas sea tozino, y grande de yema, y las cebollas sean de las nuevas, y mezela con ellas agerres, porquelles dan muy buen gusto. Sobre estos cardillos se suelen feror coquinas, y chuchones, y colas saladas. Desta manera se aderezan las ortigas, y las romazas, y otras yeruas.

Potaje de castañas.

Las castañas apiladas se suelen gastar porqueresma. Echalas á cozerlas en tanas con agua y sal, y quando esten bien cozidas, tenaras vn poco de pan tostado y remojado en vinagre: luego picaras vn poco de verdura, perejil, y erua buena, cilantro verde, y echala en el almirez, majala muy liço; luego echa el pã remojado, y unas pocas de castañas, y majalo bien, y fazona con todas especias, y

n

nela, y desfátalo con vn poco de vinagre,
y caldo de las cañas, y echales dulce
de miel, que es bien dulces, y vn po-
co espesas, y morenas. Con lo qual por
agora doy fin á este libro, porque en el
está todo lo que hallares es al vso Espa-
ñol: pero siendo Dios seruido, y tenien-
do salud, entiendo sacar á luz, y ampliar
este libro con algunas cosas estrangeras:
y tambien pondré algunas cosas fantas-
ticas, que sirven para banquetes: las
quales son mas de curiosidad, y
ostentacion, que de ne-
cessidad.

F I N.

cava cava para cava
ay acava q' cava

deareme elmo agudo ere
argume no preito agudo fies
yno quito; o quito fies yno quito

quando los angeles bello fies
en gracia los crio vñ
sen ya los por q' no si
endo mas gracia d. Nos

29 21019 a. L. 12. 50

[Faint, mostly illegible handwritten text in a cursive script, likely a medical or scientific manuscript. The text is written in dark ink on aged, yellowed paper.]

2

1260